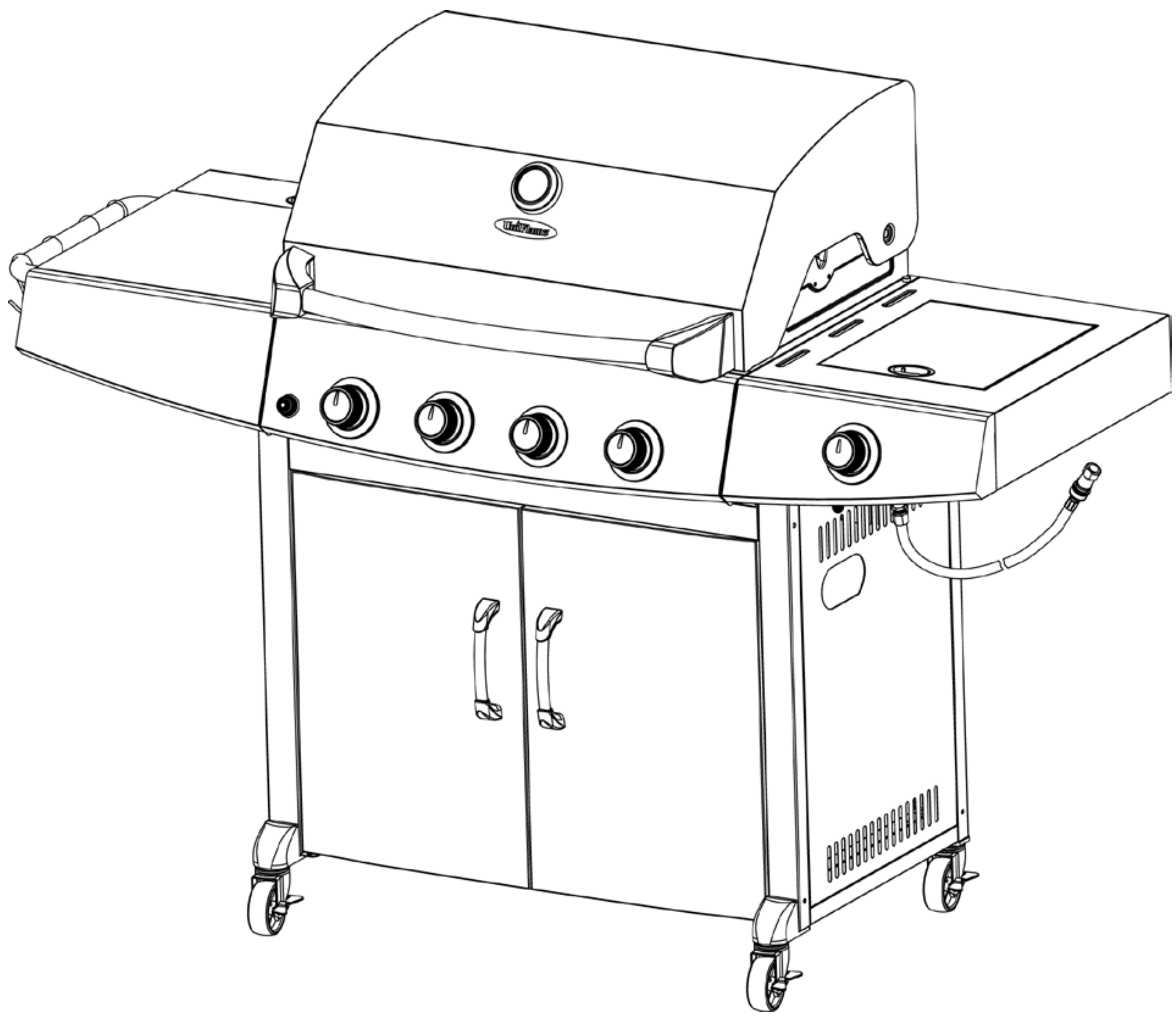
UniFlame® **OWNER'S MANUAL**

Outdoor Natural Gas Barbecue Grill

Model No. GBC850WNG-C



> **WARNING**
> **FOR YOUR SAFETY:**
> **For Outdoor Use Only**
> (outside any enclosure)

> **WARNING**
> **FOR YOUR SAFETY:**
> 1. **Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage.**
> 2. **Read the installation, operation, and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.**
> 3. **Fuel system must be installed by a qualified and licensed personnel. Improper installations present hazards, which can lead to personal injury or property damage. Please contact your local Natural Gas supplier for these services.**
> 4. **Failure to follow these instructions could result in fire or explosion, which could cause property damage, personal injury, or death.**

Save these instructions for future reference.
If you are assembling this unit for someone else, give this manual to him or her to read and save for future reference.

Table of Contents

The use and installation of this product must conform to local codes. In absence of local codes, use the *National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, CAN/CGA-B149.1, Natural Gas and Propane Installation Code.*

Prior to installation, contact your municipality for local building codes and your local fire department for installation verification.

Made from 70% Bagasse

(Environmentally Friendly Sugar Cane Pulp By-product)

DESIGN CERTIFIED ®

CERTIFIED ®

Manufactured in China for:
Blue Rhino Global Sourcing, Inc
Winston-Salem, NC USA
1.800.762.1142, www.bluerhino.com

GBC850WNG-C-OM-102 EF

⚠ DANGER

If you smell gas -

1. Shut off gas to appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. Open lid.
4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.

⚠ WARNING

FOR YOUR SAFETY

Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.

⚠ DANGER: Failure to follow the dangers, warning and cautions in this manual may result in serious bodily injury or death, or in a fire or an explosion causing damage to property.

⚠ WARNING:

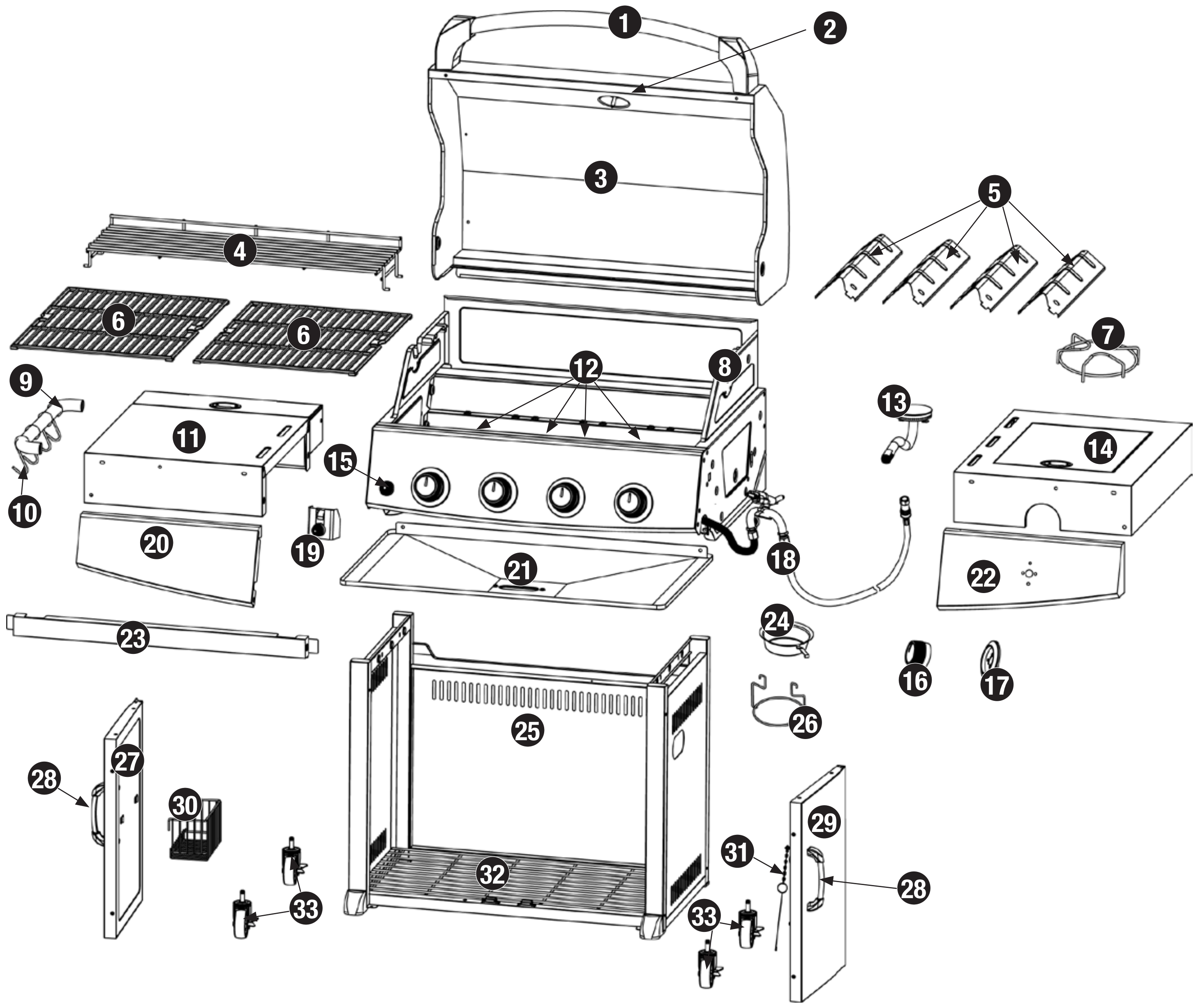
- ⚠ This grill is for outdoor use only, and shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area.
- ⚠ Do NOT operate, light or use this appliance within 8 feet of walls, structures or buildings.
- ⚠ This grill is NOT for commercial use.
- ⚠ This grill is for use with Natural Gas (NG) gas only. The conversion to or attempted use of liquid propane gas (LP) in this NG gas grill is dangerous and will void your warranty.
- ⚠ Installation and repairs should be done by a qualified service person.
- ⚠ NG Characteristics:
  - a. NG is flammable and hazardous if handled improperly. Become aware of the characteristics before using any NG product.
  - b. NG is explosive under pressure, heavier than air, and settles and pools in low areas.
  - c. NG in its natural state has no odor. For your safety, an odorant is added that smells like rotten cabbage.
  - d. Contact with NG can cause freeze burns to skin.
  - e. A fire causing, serious injury or damage to property may occur if the above is not followed exactly.
- ⚠ Never attempt to attach this grill to the NG system of a camper trailer, or motor home.
- ⚠ The use of alcohol, or prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
- ⚠ Never use LP gas, charcoal, lighter fluid, lava rocks, gasoline, kerosene, or alcohol with this product.
- ⚠ Your grill has been checked at all factory connections for leaks. Recheck all connections, as movement in shipping can loosen connections.
- ⚠ Check for leaks even if your unit was assembled for you by someone else.
- ⚠ Do not operate if gas leak is present. Gas leaks may cause a fire or explosion.
- ⚠ You must follow all leak-checking procedures before operating. To prevent fire or explosion hazard when testing for a leak:
  - a. Always perform leak test before lighting the grill and each time the grill is connected for use.
  - b. No smoking. Do not use or permit sources of ignition in the area while conducting a leak test.
  - c. Conduct the leak test outdoors in a well-ventilated area.
  - d. Do not use matches, lighters, or a flame to check for leaks.
  - e. Do not use grill until any and all leaks are corrected. If you are unable to stop a leak, turn off the main valve on the NG supply line. Call a gas appliance serviceman or your local NG supplier.
- ⚠ The appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at a pressures in excess of 1/2 psig (3.5 kpa).
- ⚠ The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psig (3.5 kpa).
- ⚠ Always perform a leak test on gas connections whenever this grill is serviced. Never use a flame to test for leaks. Do not smoke while performing leak check.
- ⚠ Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors within 25 feet (7.62 m) of this appliance.
- ⚠ Do not use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- ⚠ Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction, 21 inches from side and 21 inches from back. Do not use this appliance under overhead combustible surfaces.
- ⚠ It is essential to keep the grill's valve compartment, burners, and circulating air passages clean. Inspect grill before each use.
- ⚠ Do NOT alter grill in any manner.
- ⚠ Do not use the grill unless it is COMPLETELY assembled and all parts are securely fastened and tightened.
- ⚠ This grill should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis. Clean and inspect the hose before each use of the appliance. If there is evidence of abrasion, wear, cuts, or leaks, the hose must be replaced prior to the appliance being put into operation.
- ⚠ Use only the regulator and hose assembly provided. The replacement regulator and hose assembly shall be that specified by the manufacturer.
- ⚠ Use only Blue Rhino Global Sourcing, Inc factory authorized parts. The use of any part that is not factory authorized can be dangerous. This will also void your warranty.
- ⚠ Do not use this appliance without reading "Operating Instructions" in this manual.
- ⚠ Do not touch metal parts of grill until it has completely cooled (about 45 min.) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (pot holders, gloves, BBQ mittens, etc.).
- ⚠ When cooking, fire extinguishing materials shall be readily accessible. In the event of an oil grease fire, do not attempt to extinguish with water. Use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda.
- ⚠ Do not install or use in or on boats or recreational vehicles.
- ⚠ Do not use grill in high winds.
- ⚠ Never lean over the grill when lighting.
- ⚠ Do not leave a lit grill unattended, especially keep children and pets away from grill at all times.
- ⚠ Do not attempt to move grill when in use. Allow the grill to cool before moving or storing.
- ⚠ Always open grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within grill can severely burn you.
- ⚠ Always place your grill on a hard non-combustible, level surface. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.
- ⚠ Move gas hoses as far away as possible from hot surfaces and dripping hot grease.
- ⚠ Keep all electrical cords away from a hot grill.
- ⚠ Do not use grill for indoor cooking or heating. TOXIC fumes can accumulate and cause asphyxiation.
- ⚠ After a period of storage and/or nonuse, check for leaks, burner obstructions and inspect for any abrasion, wear, cuts to the hose.
- ⚠ Failure to open lid while igniting the grill's burners, or not waiting 5 minutes to allow the gas to clear if the grill does not light, may result in an explosive flame-up.
- ⚠ If grill is not in use, the gas must be turned off at the main supply line.
- ⚠ Never operate grill without heat plates installed.
- ⚠ Always use a meat thermometer to ensure food is cooked to a safe temperature.
- ⚠ This grill is designed with to operate at an inlet pressure of 7 inches water column.
- ⚠ Please use protective gloves when assembling this product.
- ⚠ Do not force parts together as this can result in personal injury or damage to the product.
- ⚠ Never cover entire cooking area with aluminum foil.
- ⚠ Deaths, serious injury or damage to property may occur if the above is not followed exactly.

Contact 1.800.762.1142 for assistance. Do not return to place of purchase.

Parts List

1	Lid Handle Assembly	55-08-196
2	Thermometer Gauge	55-08-164
3	Lid	55-08-195
4	Warming Rack	55-08-166
5	Heat Plate (4)	55-08-168
6	Cooking Grid (2)	55-08-167
7	Side Burner Grid	55-07-479
8	Grill Body	55-08-165
9	Tool Holder Rod	55-07-485
10	Tool Holder Hooks	55-07-729
11	Left Side Shelf	55-08-169
12	Main Burner (4)	55-08-170
13	Side Burner	55-08-171
14	Right Side Shelf	55-08-172
15	Igniter Button	55-07-448
16	Control Knob (5)	55-08-173
17	Control Knob Bezel	55-08-174
18	Hose Assembly	55-08-177
19	Igniter Assembly	55-08-111
20	Left Side Shelf Panel	55-08-175
21	Grease Tray	55-08-176
22	Right Side Shelf Panel	55-08-178
23	Front Frame Support	55-08-179
24	Grease Cup	55-08-182
25	Cart Assembly	55-08-211
26	Grease Cup Support	55-08-182
27	Left Door	55-07-451
28	Door Handle (2)	55-08-185
29	Right Door	55-07-470
30	Condiment Basket	55-08-186
31	Lighting Rod	55-07-459
32	Bottom Wire Rack	55-08-214
33	Wheel (4)	55-07-491

Exploded View

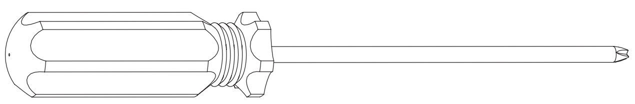


Hardware

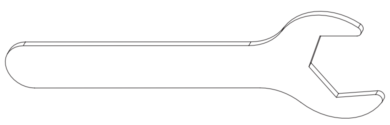
A	Screw	M4x8 Nickel Plated Phillips Truss Head	4 pcs
B	Screw	M5x10 Nickel Plated Phillips Truss Head	10 pcs
C	Screw	M6x20 Nickel Plated Phillips Truss Head	7 pcs
D	Screw	M6x65 Nickel Plated Phillips Truss Head	2 pcs
E	Bolt	M6x16 Nickel Plated Hex Head	8 pcs
F	AA Battery		1 pc

Tools Required for Assembly (Included)

#2 Phillips Head Screwdriver



M6 Wrench



Assembly Instructions

1

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE.

For assistance call **1.800.762.1142** toll free. Please have your owner's manual and serial number available for reference.

Note: The serial number can be found on the back of the cart assembly.

For Easiest Assembly:

- To avoid losing any small components or hardware, assemble your product on a hard level surface that does not have cracks or openings.
- Clear an area large enough to layout all components and hardware.
- When applicable, tighten all hardware connections by hand first. Once the step is completed go back and fully tighten all hardware.
- Follow all steps in order to properly assemble your product.

To complete assembly you will need:

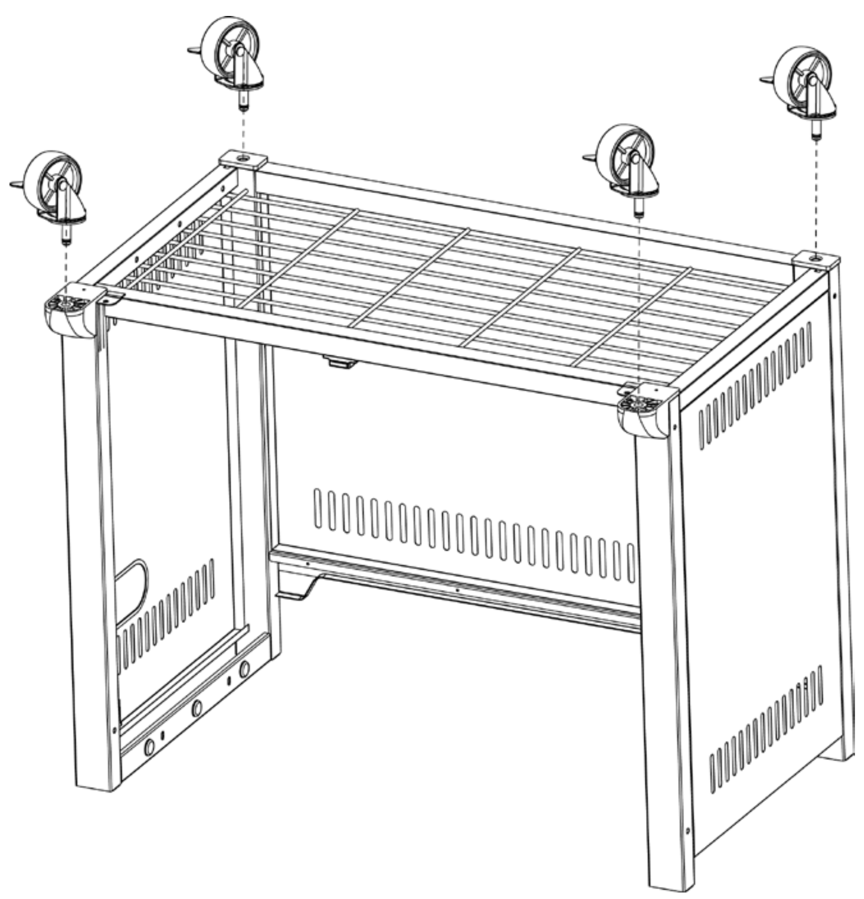
- (1) Leak Detection Solution (Instructions on how to make solution are included in the "Operating Instructions" section of this manual)

Note: You must follow all steps to properly assemble the grill.

Typical assembly: approximately 1 (one) hour.

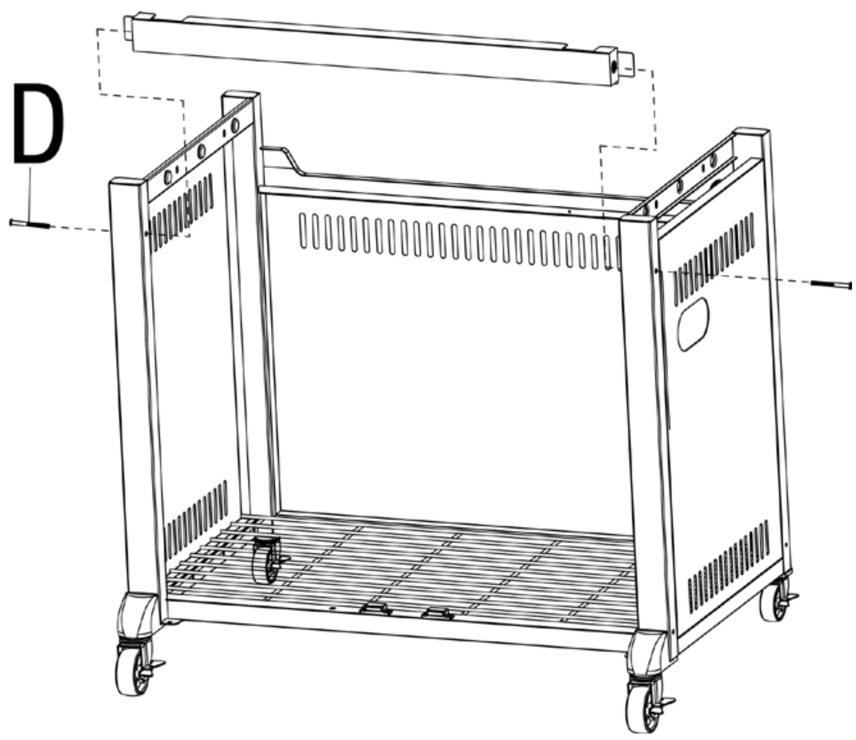
2

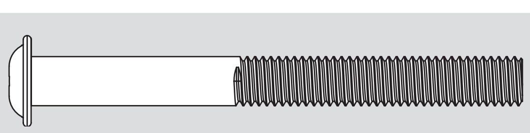
Install Wheels



3

Attach Front Frame Support

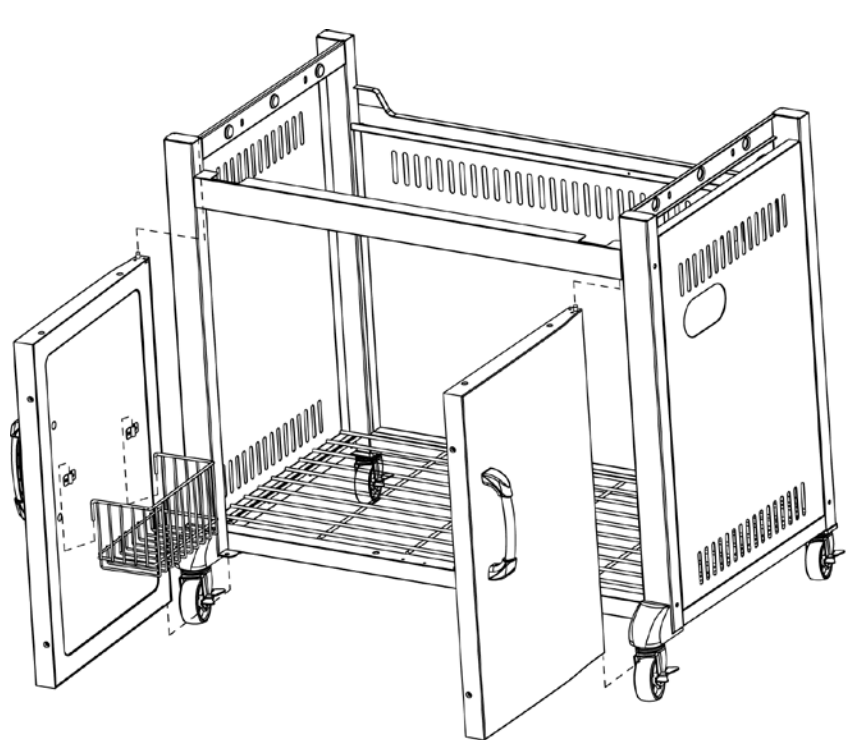




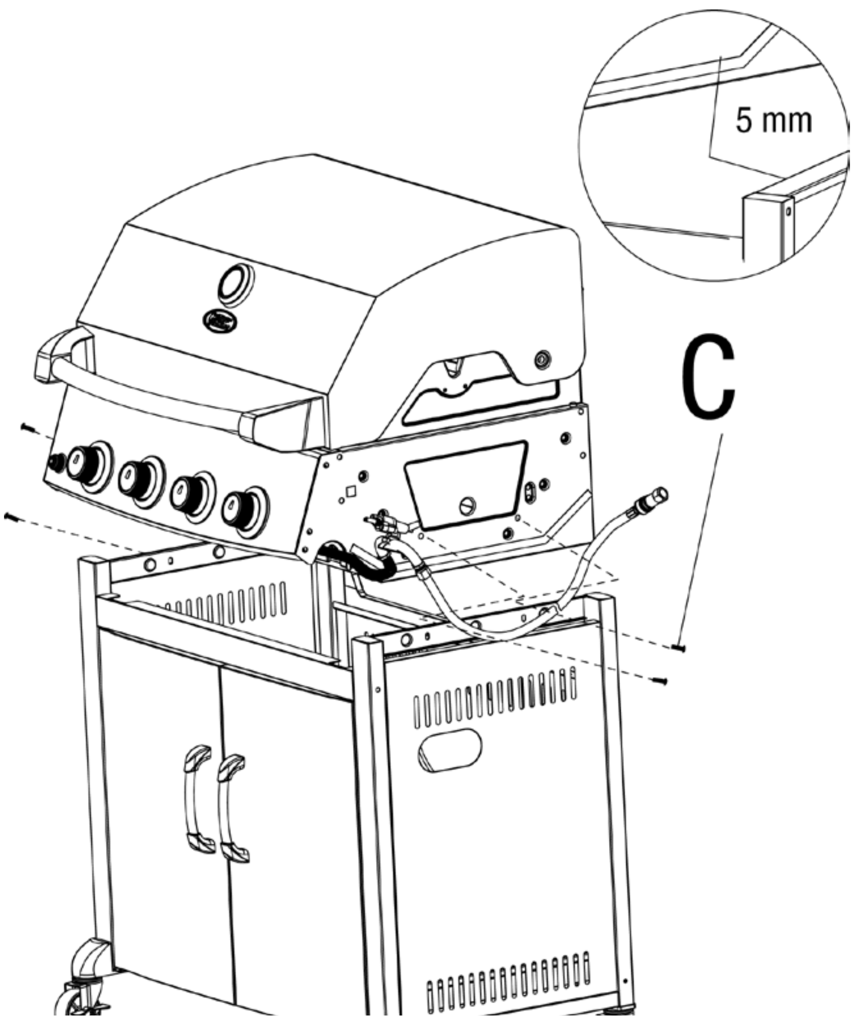
D x 2

4

Attach Doors and Condiment Basket



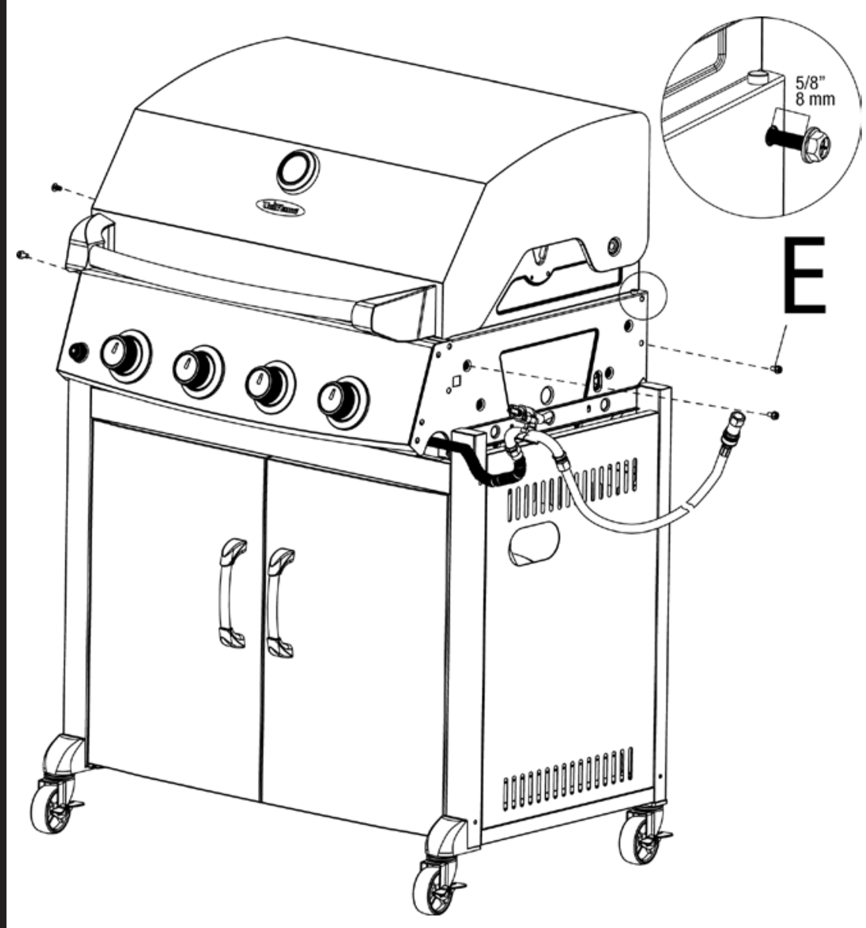
5 Attach Grill Body



C x 4

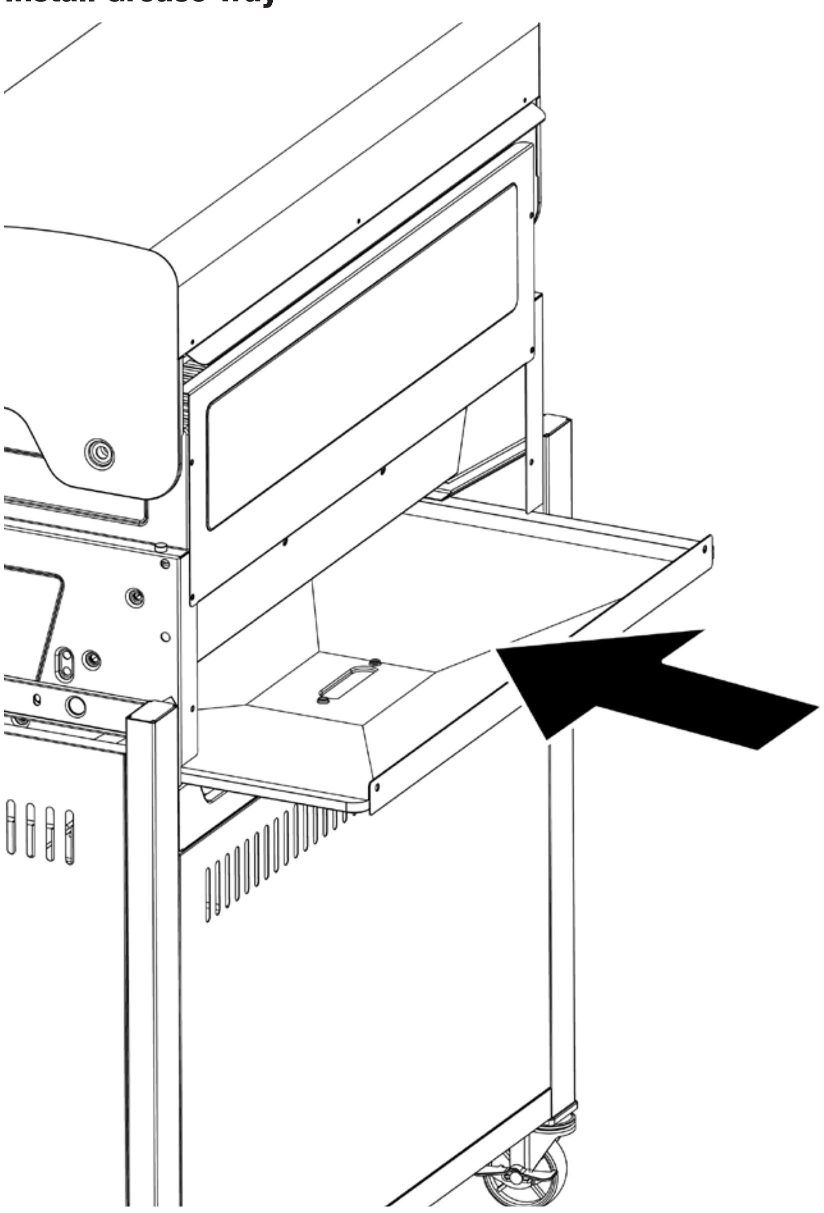
6 Attach Bolt

Note: Leave 0.3" (8 mm) of bolt threads exposed. Do not fully tighen until step 12.

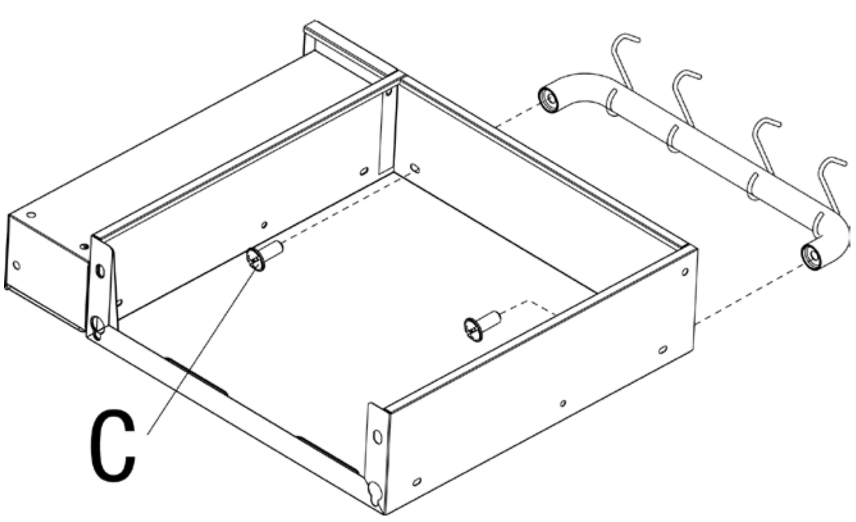


E x 4

7 Install Grease Tray



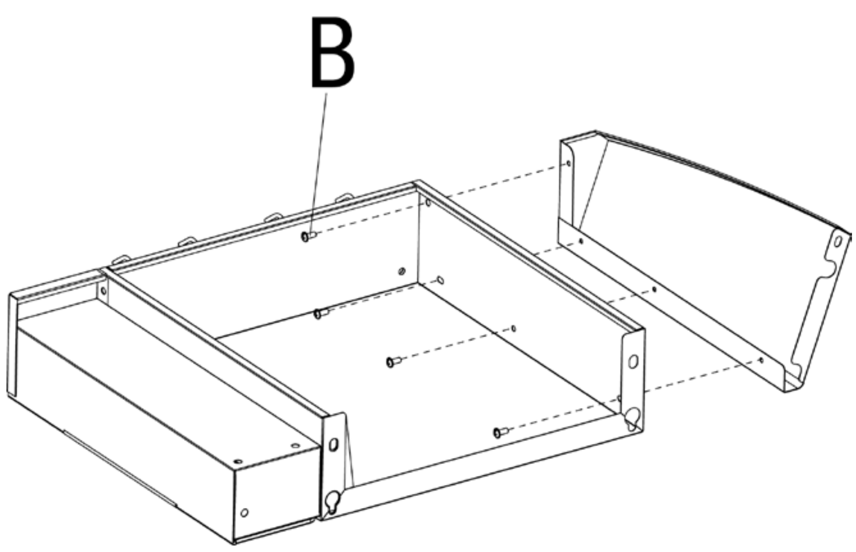
8 Attach Tool Holder



C x 2

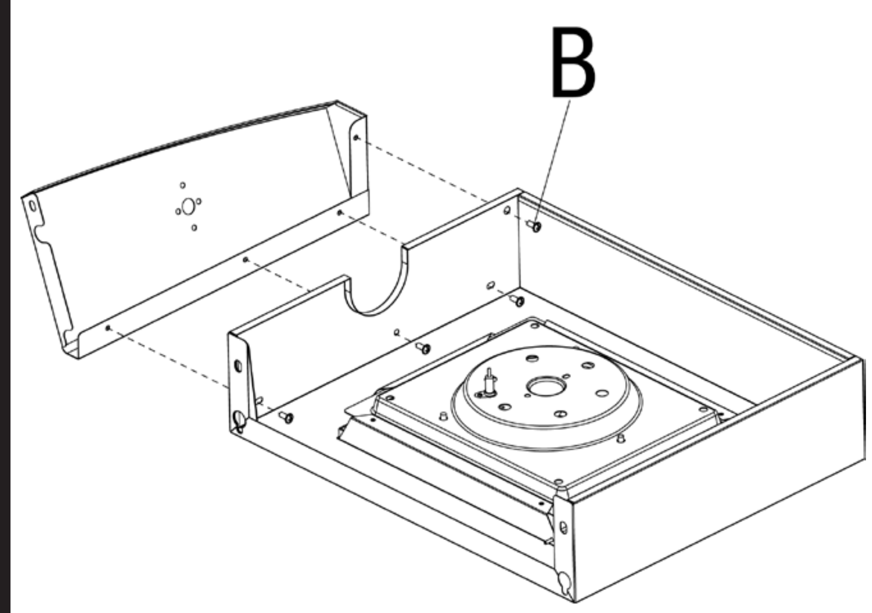
Assembly Instructions (continued)

9 Attach Left Side Shelf Panel



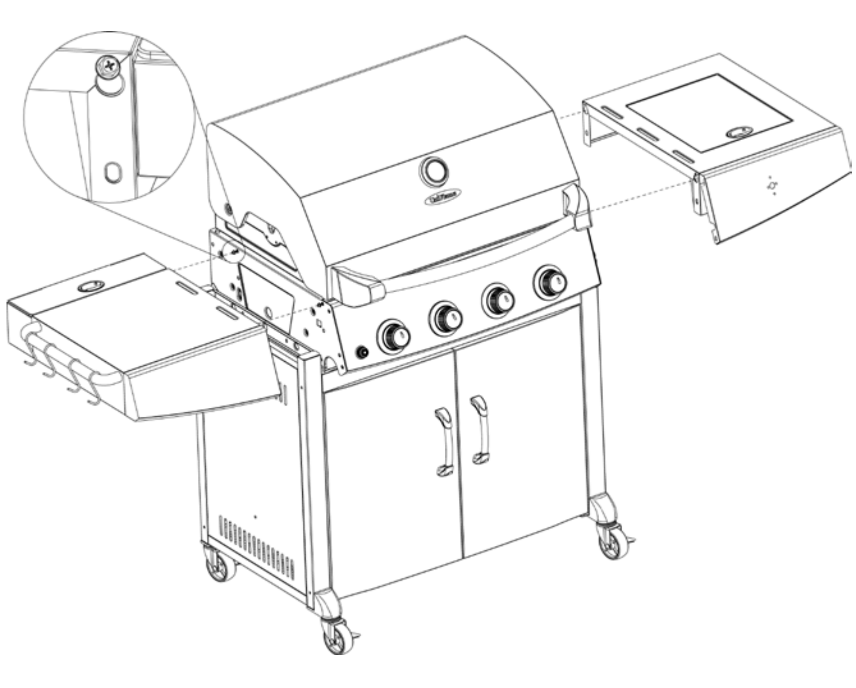
B x 4

10 Attach Right Side Shelf Panel

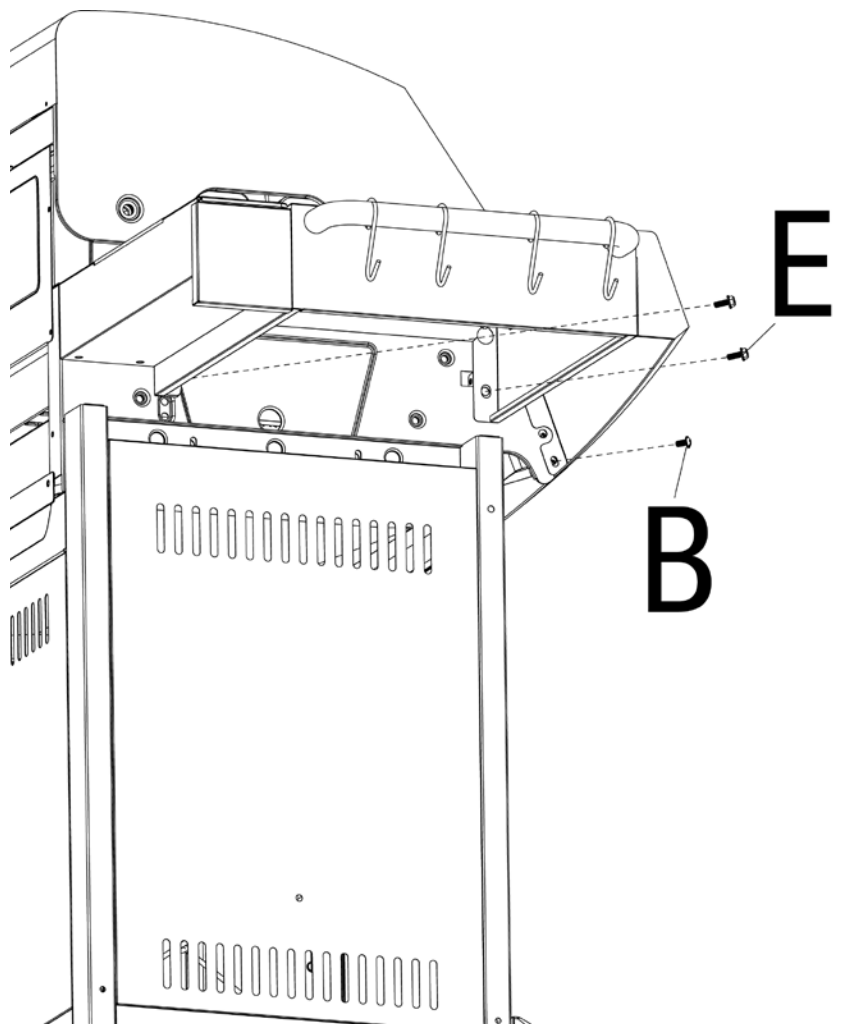


B x 4

11 Attach Side Shelves



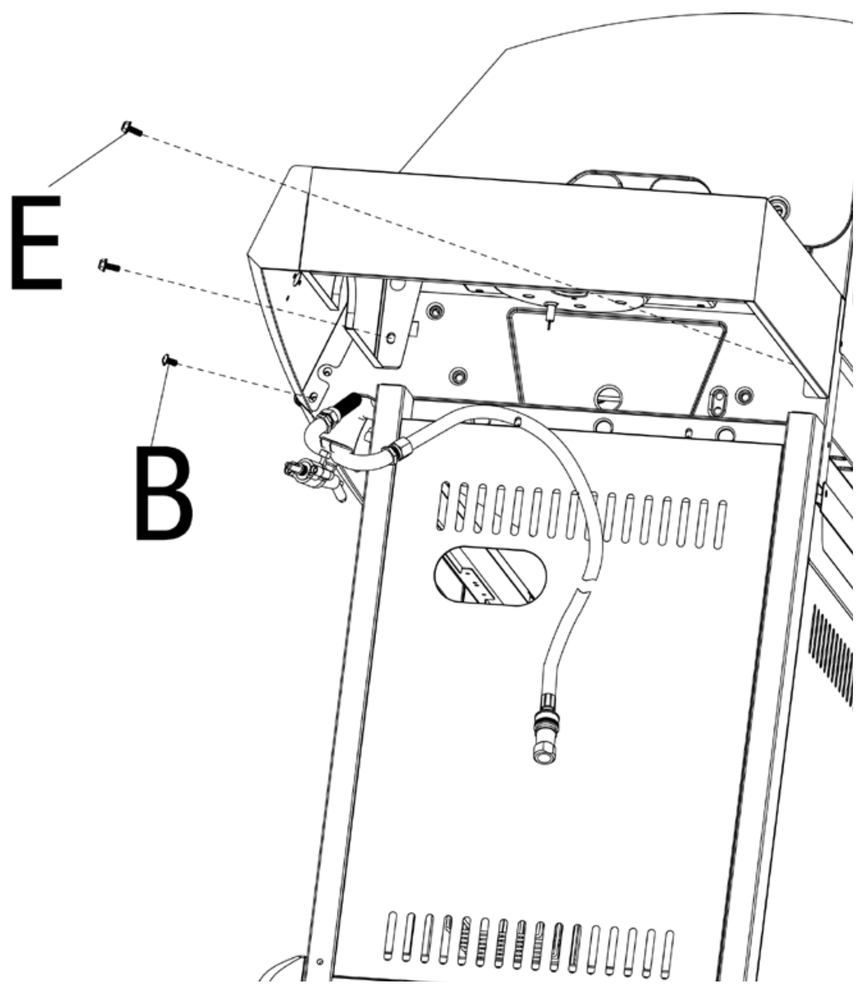
12 Secure Left Side Shelf



B x 1 E x 2

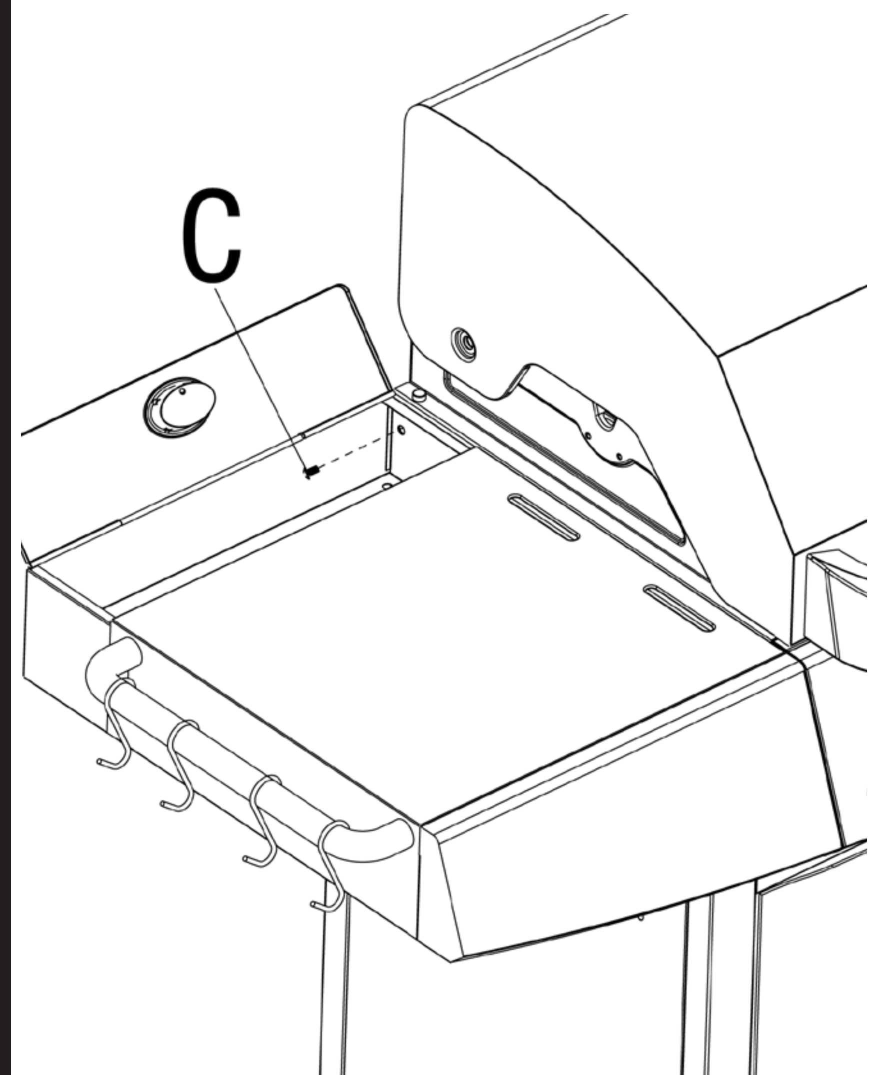
Contact 1.800.762.1142 for assistance. Do not return to place of purchase.

13 Secure Right Side Shelf



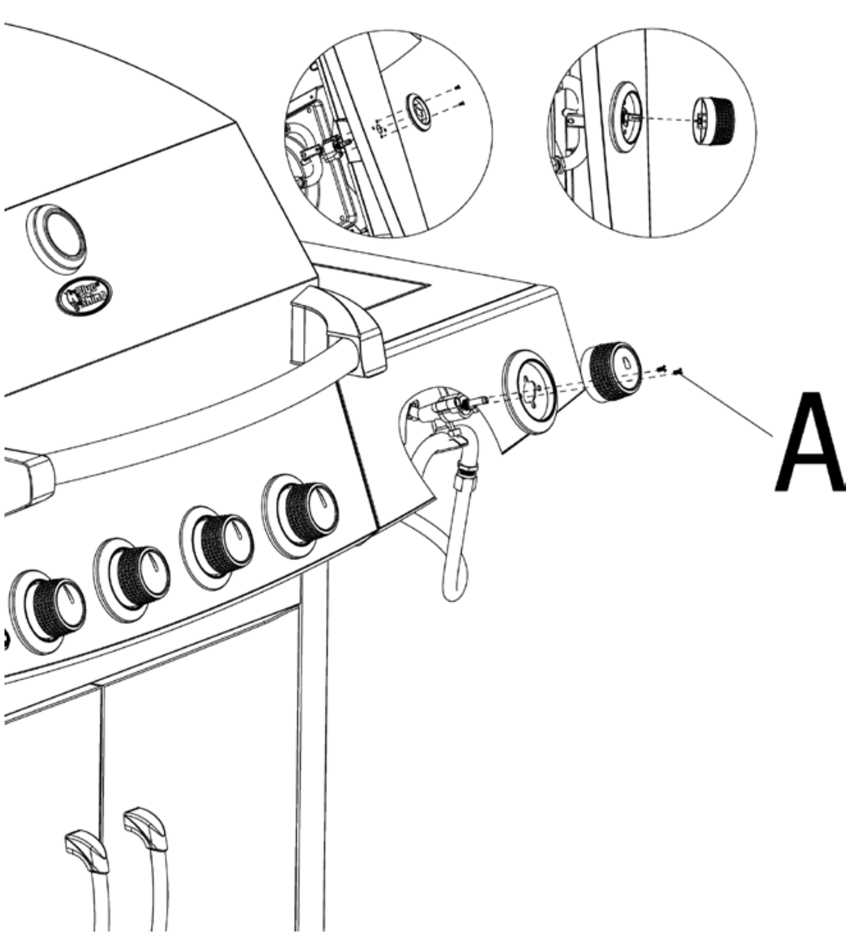
B x 1 E x 2

14 Secure Left Side Shelf Assembly 2



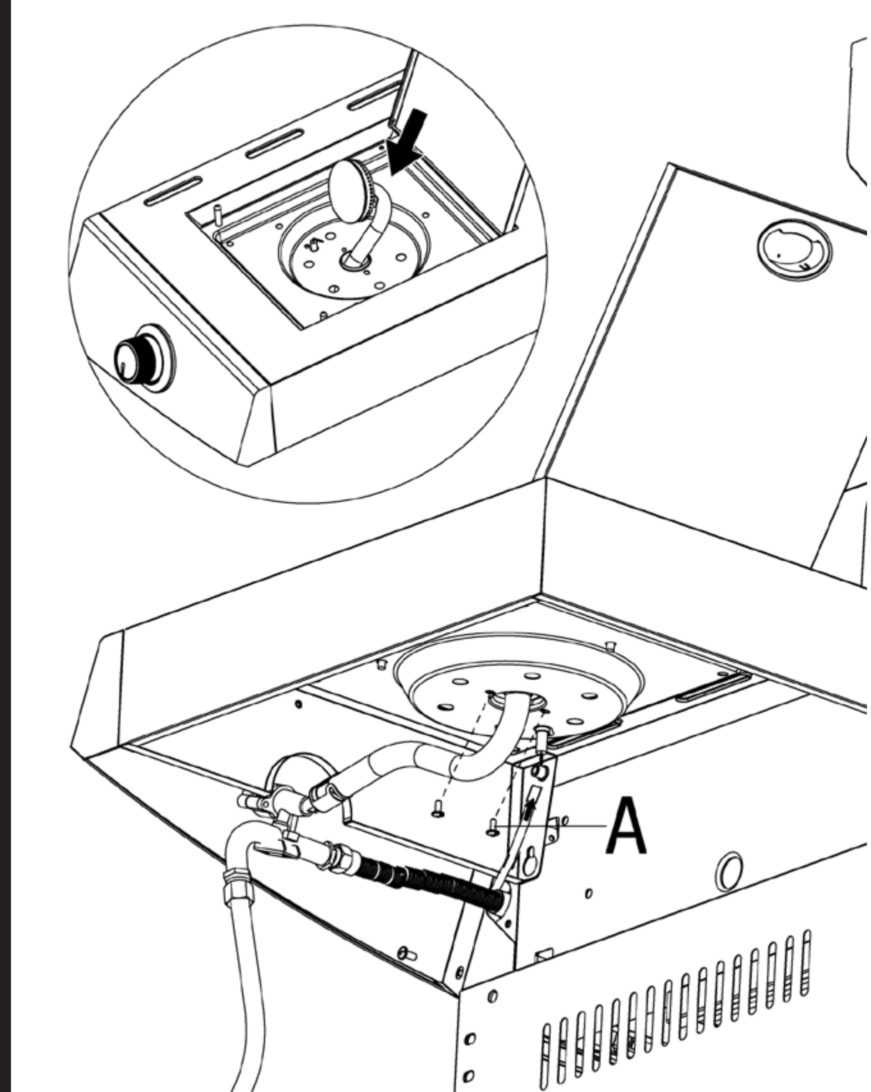
C x 1

15 Attach Regulator/Hose Assembly, Control Knob Support and Control Knob



A x 2

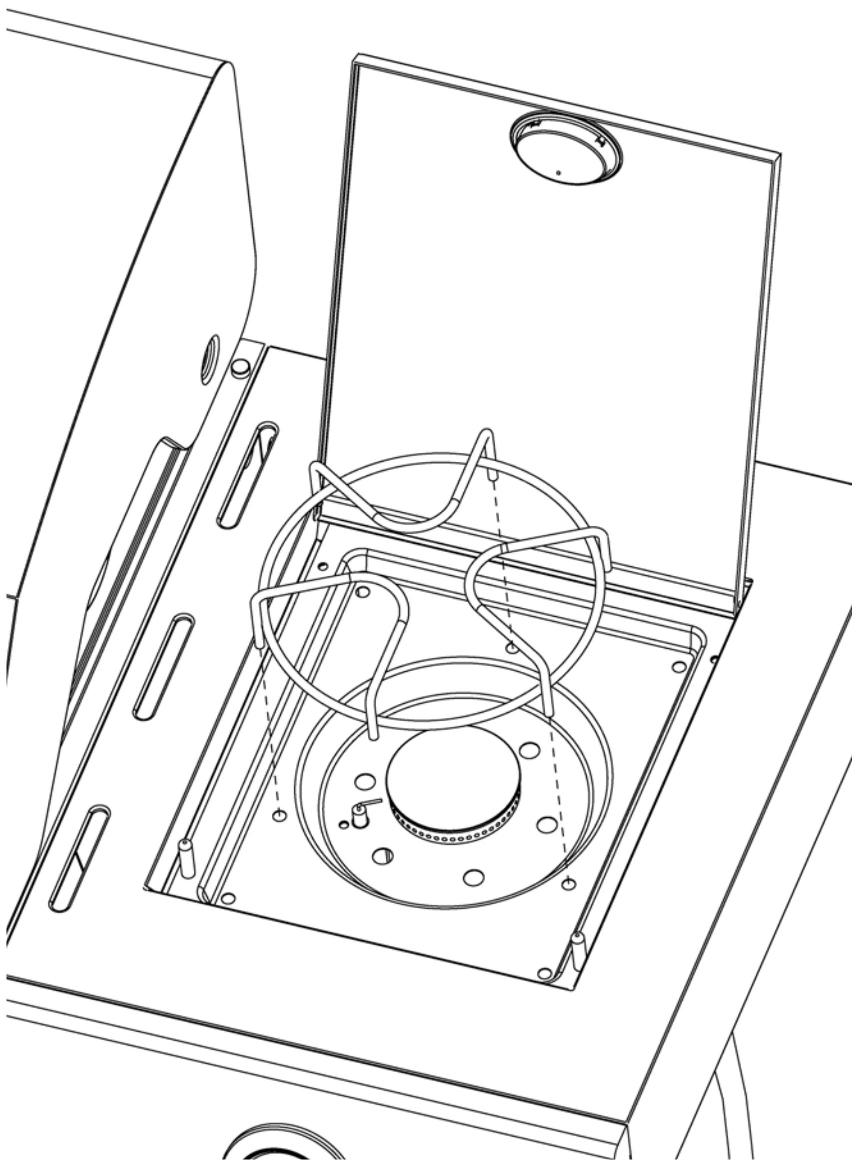
16 Secure Side Burner and Attach Igniter Wire



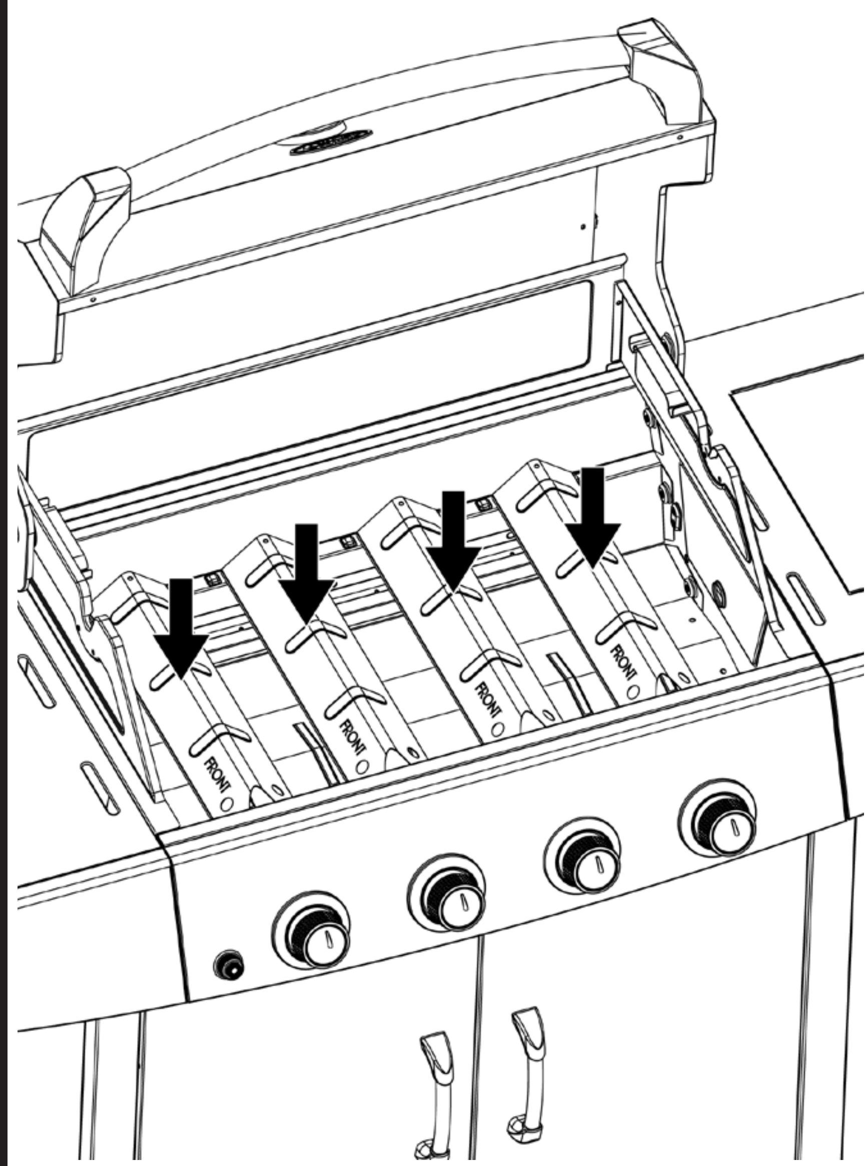
A x 2

Assembly Instructions (continued)

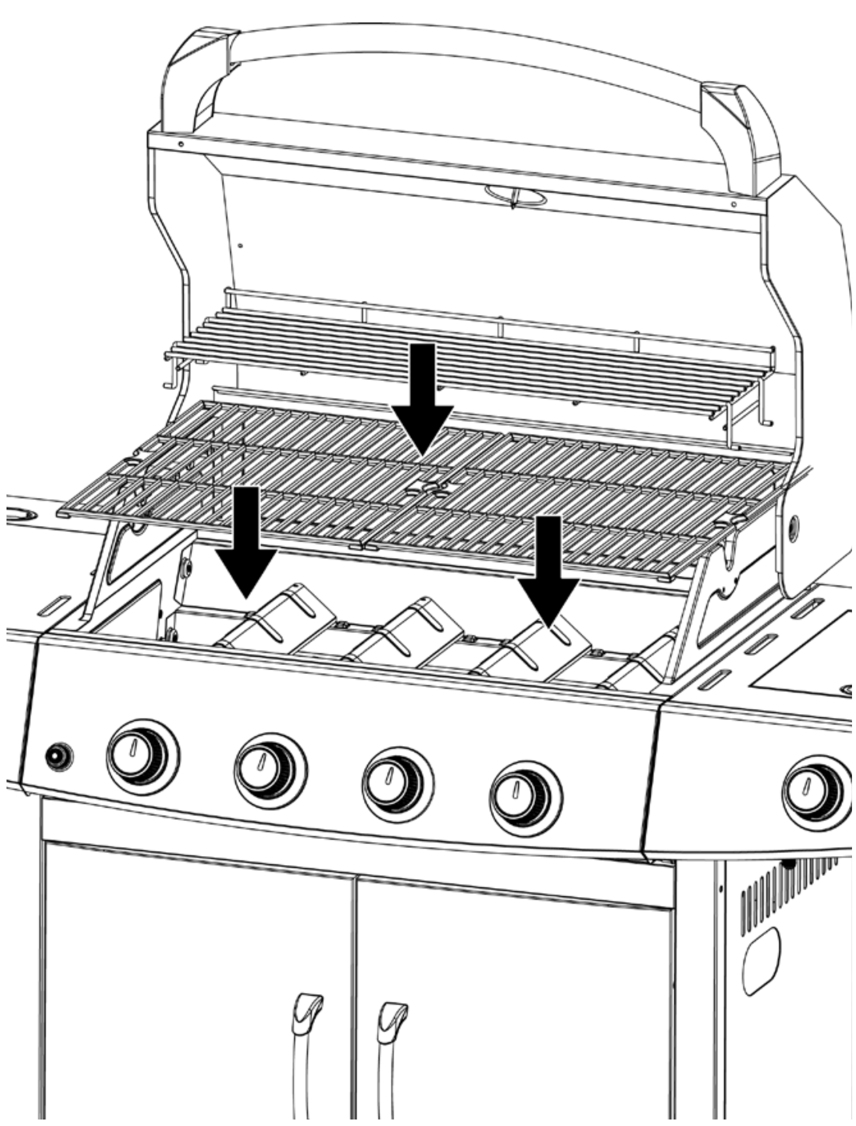
17 Insert Side Burner Grid



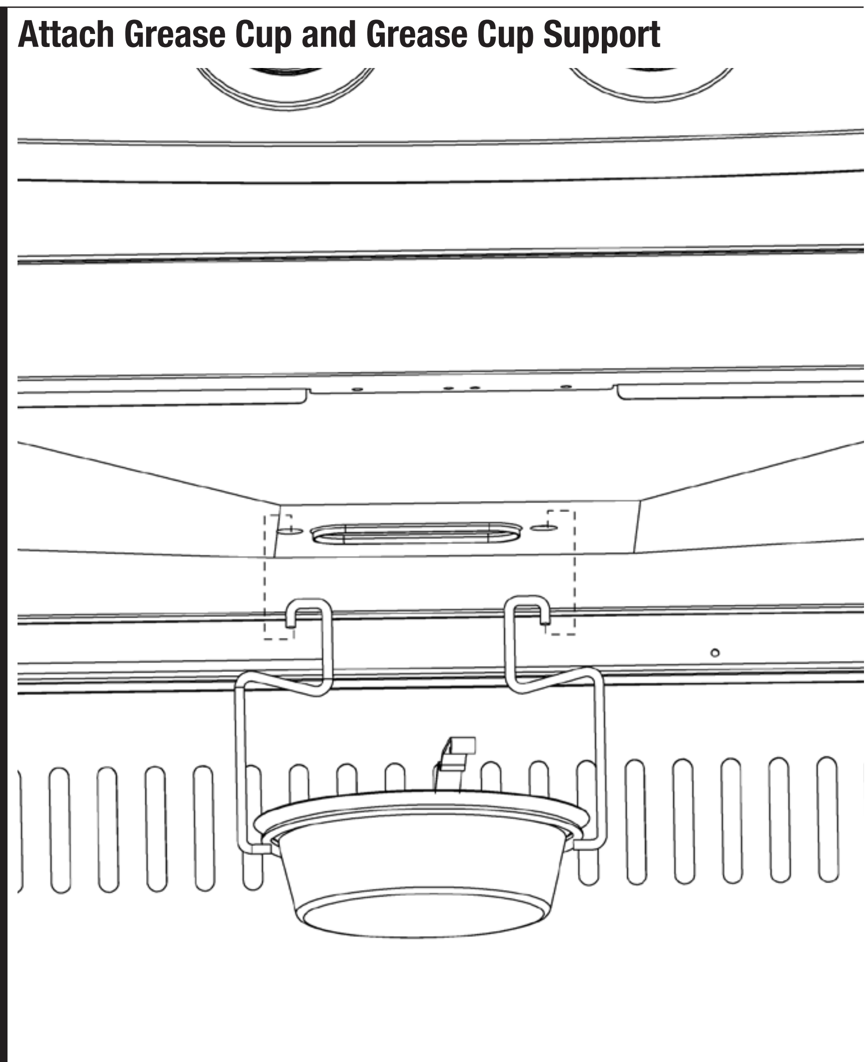
18 Insert Heat Plates



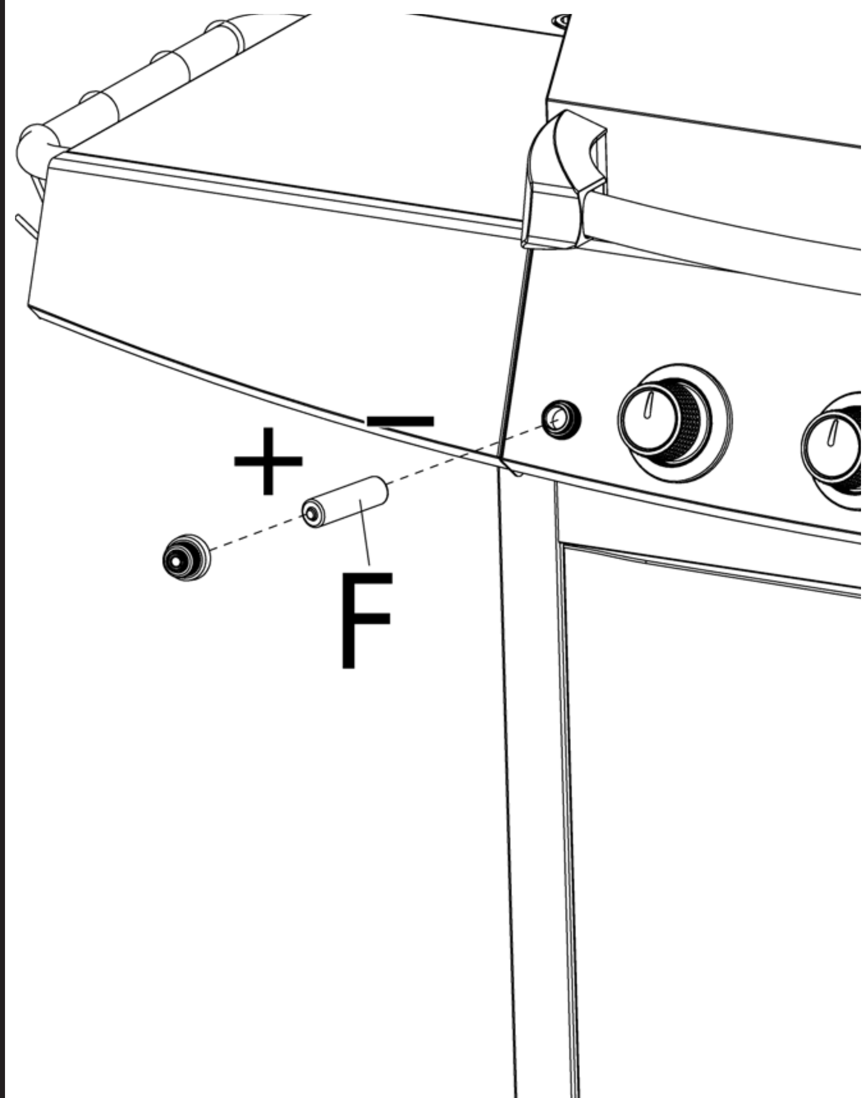
19 Insert Cooking Grid and Warming Rack



20 Attach Grease Cup and Grease Cup Support



21 Insert Battery



F  x 1

Installing Natural Gas Line

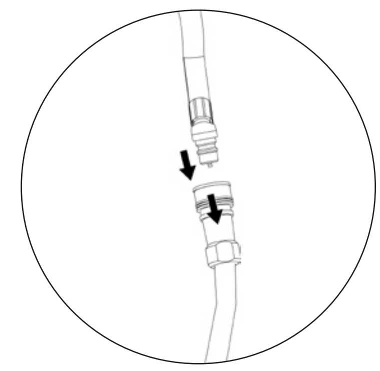
Installation should be done by a qualified service person.

CAUTION: If young children are in the area, a locking valve should be considered.

Connect Natural Gas Line

Before connecting, be sure that there is no debris caught in the head of the natural gas line, head of the grill natural gas line or in the head of the burner and burner ports.

Connect grill natural gas line to natural gas line.



Disconnect Natural Gas Line

Before disconnecting make sure the natural gas line valve is "OFF".

Disconnect grill natural gas line from natural gas line.

Operating Instructions

Checking for Leaks

Burner Connections

Burner Connections

1. Make sure the regulator valve and hose connections are securely fastened to the burner and the gas line.

   If your unit was assembled for you, visually check the connection between the burner venturi pipe and orifice. Make sure the burner venturi pipe fits over the orifice.

⚠ **WARNING: Failure to inspect this connection or follow these instructions could cause a fire or an explosion which can cause death, serious bodily injury, or damage to property.**

2. Please refer to diagram for proper installation. (Figure 1 and 2)
3. If the burner pipe does not rest flush to the orifice, please contact 1.800.762.1142 for assistance.

Tank/Gas Line Connection

1. Make 2-3 oz. of leak solution by mixing one part liquid dishwashing soap with three parts water.
2. Make sure control knobs are "OFF". (Figure 3)
3. Turn "ON" natural gas main valve.
4. Spoon leak check solution at all "X" locations (Figure 4)
   a. If any bubbles appear turn natural gas main valve "OFF", reconnect and re-test.
   b. If you continue to see bubbles after several attempts, turn natural gas main valve "OFF" and disconnect natural gas line and contact 1.800.762.1142 for assistance.
   c. If no bubbles appear after one minute turn natural gas main valve "OFF", wipe away solution and proceed.

Figure 1

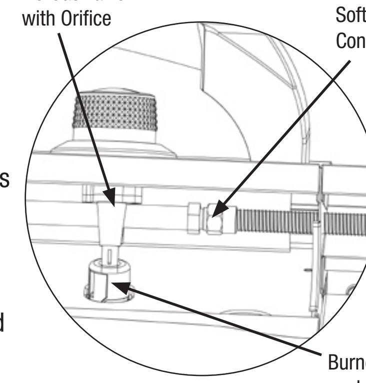


Figure 2

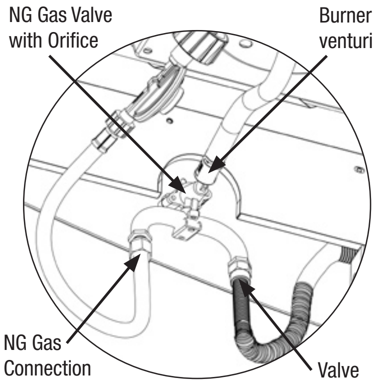


Figure 3

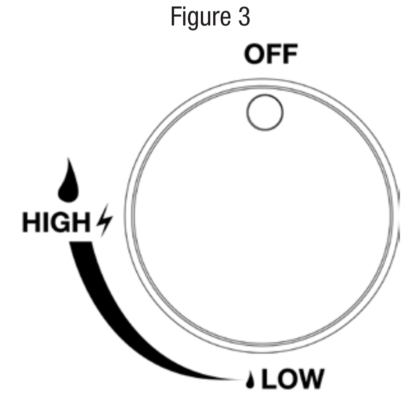
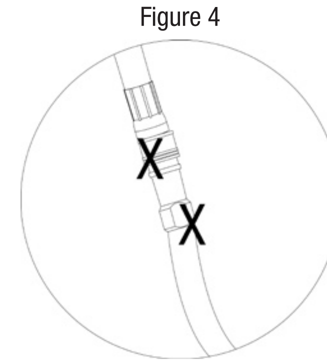


Figure 4



Operating Main Burners

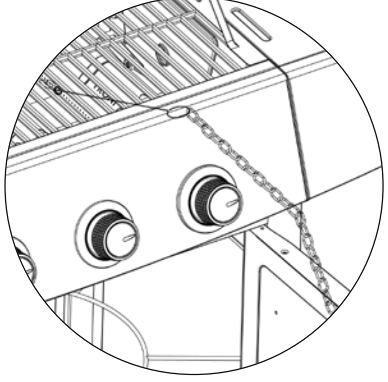
First Use

1. Make sure all labels, packaging and protective films have been removed from the grill.
2. Remove manufacturing oils before cooking on this grill for the first time, by operating the grill for at least 15 minutes on "HIGH" with the lid closed. This will "heat clean" the internal parts and dissipate odors.

Operating Instructions (continued)

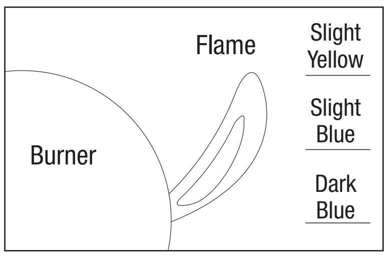
Lighting

Figure 5



1. Open lid. Attempting to light the burner with the lid closed may cause an explosion!
2. Make sure there are no obstructions of airflow to the gas unit. Spiders and insects can nest within and clog the burner / venturi tube at the orifice. A clogged burner tube can lead to a fire beneath the appliance.
3. All control knobs must be in the "OFF" position.
4. Turn "ON" natural gas main valve.
5. Push and turn control knob counterclockwise to "HIGH".
6. Press the electronic igniter button and hold for 5 seconds to light burner.
7. If ignition does not occur in 5 seconds, turn burner control knob OFF, wait 5 minutes, and repeat lighting procedure.
8. If igniter does not light burner, use a lit match secured with the lighting rod provided to light burners manually. Access the burners through the cooking grid and heat plates. Position the lit match near side of the burner.

Figure 6



Important: Always use the lighting rod provided when lighting burners with a match.

9. After lighting, observe the burner flame, make sure all burner ports are lit and flame height matches illustration.

⚠ CAUTION: If burner flame goes out during operation, immediately turn the gas "OFF" and open lid to let the gas clear for about 5 minutes before re-lighting.

Turning Off

1. Turn natural gas main valve "OFF".
2. Turn all control knobs clockwise to the "OFF" position.

Note: A "poof" sound is normal as the last of the natural gas is burned.

Direct Cooking

Cooking directly over hot burners. Ideal for searing in juices and food requiring less than 25 minutes of grilling time, such as steaks, hamburgers, hot dogs, chicken parts, vegetables and fruit.

1. Open lid and ignite the desired amount of burners per lighting instructions in owner's manual.
2. Close lid and preheat grill on "HIGH".
3. Wear protective gloves and use long handle tongs to place food onto cooking grids above the lit burners.
4. Adjust controls to desired temperature.
5. With lid open or closed, cook until desired internal food temperatures are achieved.
6. Turn grill "OFF" by first closing the natural gas main valve. Burn off remaining gas in lines by waiting 15 seconds then turn all burner controls to the "OFF" position. A "poof" sound is normal as the last of the natural gas is burned.

Indirect Cooking

Not cooking directly over hot burners. Ideal for slow cooking and foods requiring more than 25 minutes such as most roasts, loins, chops, whole chickens, turkey, fish and baked goods.

1. Open lid and ignite the desired amount of burners per lighting instructions in owner's manual.
2. Close lid and preheat grill on "HIGH".
3. Wear protective gloves and use long handle tongs to place food onto cooking grids above the un-lit burners.
4. Adjust controls to desired temperature.
5. With lid closed, cook until desired internal food temperatures are achieved.
6. Turn grill "OFF" by first closing the natural gas main valve. Burn off remaining gas in lines by waiting 15 seconds then turn all burner controls to the "OFF" position. A "poof" sound is normal as the last of the natural is burned.

For more tips on indirect cooking please see "Tips for Better Cookouts and Longer Grill Life"

Tips for Better Cookouts and Longer Grill Life

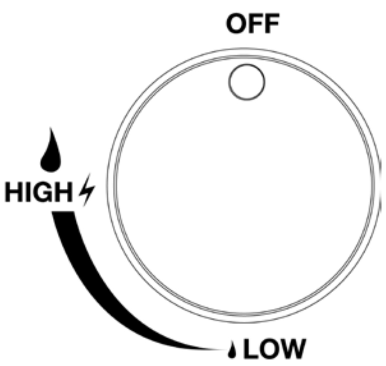
1. For food safety tips visit: http://www.fsis.usda.gov/Fact_Sheets/Barbecue_Food_Safety/
2. Use the upper cooking grid (warming rack) for keeping cooked food warm, toasting breads or cooking delicate foods in aluminum foil pouches.
3. Use the side burner of this appliance like a normal kitchen range for boiling, sautéing or frying.
4. To keep food from sticking to the grids, spray or coat with cooking oil before lighting.
5. To reduce flare-up keep grill clean, use lean cuts of meat (or trim fat) and avoid cooking on very high temperatures.
6. Place delicate foods like fish and vegetables in aluminum foil pouches and indirect cook or place on upper cooking levels (warming rack).
7. To avoid losing natural juices, use long handled tongs or spatulas instead of forks and turn foods over just once during cooking.
8. When direct cooking adjust your burners to different levels so foods can be prepared to different internal temperatures in the same time frame.
9. When in-direct cooking roasts and larger cuts of meat, place meat onto a roasting rack inside a heavy gauge metal pan. Place pan over the un-lit burners.
10. Try water pans to reduce flare-ups and cook juicer meats. Before starting grill remove cooking grids and place a heavy duty shallow pan directly on heat plates. Fill half way with water, fruit juices or other flavored liquids. Replace cooking grids and position food over the loaded pan.
11. Enhance food flavors by using wood chips in smoker boxes or aluminum foil pouches. Follow the wood manufacturer's instructions.
12. Rotisseries, grill baskets, vertical poultry holders and other accessories can enhance your experiences, reduce cooking times and aid in clean-up.
13. Clean cooking grids and racks after every use with a quality grill bush designed for your grid material. Wear protective gloves and gently remove the build-up while grids are hot.
14. After every use, allow grill to cool. Then protect clean cooking grids with a light coat of cooking oil, empty grease pan, wipe outside surfaces with a suitable kitchen cleaner and protect surfaces with a quality cover that is properly fits your grill.
15. Visit websites like www.bluerhino.com, watch barbecue themed TV shows or purchase related barbecue cookbooks to learn more interesting tips like –

A gas grill is ideal for reheating leftover pizza. Set burners on low and place pizza slices directly on preheated cooking grid. Close lid and cook until cheese starts to bubble.

Operating Side Burner

NOTE: Side burner can be used while main burners are operating.
Never use side burner as a grill.

Figure 7



Lighting

1. Open lid. Attempting to light the burner with the lid closed may cause an explosion!
2. Make sure there are no obstructions of airflow to the gas unit. Spiders and insects can nest within and clog the burner / venturi tube at the orifice. A clogged burner tube can lead to a fire beneath the appliance.
3. Control knob must be in the OFF position.
4. Turn "ON" natural gas main valve.
5. Push and turn control knob counterclockwise to HIGH.
6. Press the electronic igniter button and hold for 5 seconds to light burner.
7. If ignition does not occur in 5 seconds, turn burner control knob OFF, wait 5 minutes, and repeat lighting procedure.
8. If igniter does not light burner, use a lit match secured with the lighting rod provided to light burners manually. Position the lit match near side of the burner.

Figure 8

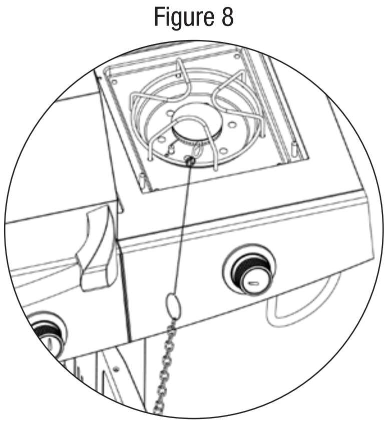
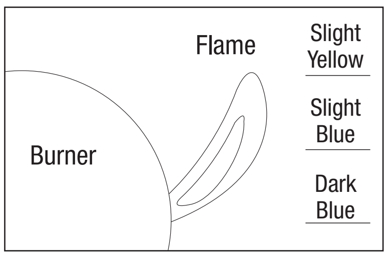


Figure 9



Important: Always use the lighting rod provided when lighting burners with a match.

9. After lighting, please observe the burner flame, make sure all burner ports are lit and flame height matches illustration.

CAUTION: If burner flame goes out during operation, immediately turn the gas "OFF" and open lid to let the gas clear for about 5 minutes before re-lighting.

Turning Off

1. Turn natural gas main valve "OFF".
2. Turn all control knobs clockwise to the "OFF" position.

Note: A "poof" sound is normal as the last of the natural gas is burned.

Cooking

1. Light burner.
2. Set burner to desired temperature
3. Place pan on center of grid.
4. Cook and adjust temperature as needed.

Cleaning and Care

⚠ CAUTION: All cleaning and maintenance should be done when grill is cool and with the fuel supply disconnected.

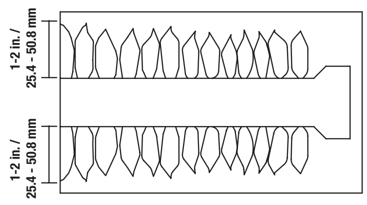
⚠ CAUTION: DO NOT clean any grill part in a self cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.

Notices

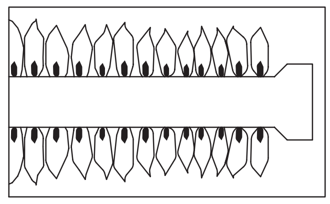
1. **This grill should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis.**
2. **Abrasive cleaners will damage this product.**
3. **Never use oven cleaner to clean any part of grill.**
4. **Do not clean any grill part in a self cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.**

Burner Flame Conditions

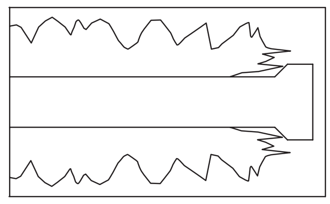
Use this chart check to see if your burners need to be cleaned.



Normal: Soft blue flames with yellow tips between 1 in. - 2 in. hight.



Needs Cleaning: Noisy with hard blue flames.



Has to be cleaned: Wavy with yellow flames.

Before Each Use:

1. Keep the grill area clean and free from any combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
2. Do not obstruct the flow of the combustion of gas and the ventilation air.
3. Visually check the burner flames, to make sure your grill is working properly.
4. See cleaning instructions below for proper cleaning instructions.
5. Check and clean the burner/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the grill.

Cleaning Surfaces

1. Wipe surfaces clean with mild dishwashing detergent or baking soda.
2. For stubborn surfaces use a citrus based degreaser and a nylon scrubbing brush.
3. Rinse clean with water.

Cleaning Main Burner

1. Turn natural gas main valve “OFF”.
2. Turn all control knobs clockwise to the “OFF” position.
3. Remove cooking grid and heat plates.
4. Remove burner by removing the fasteners securing the burner to the grill bottom.
5. Lift burner up and away from gas valve orifice.
6. Disconnect wire from spark electrode.
7. Clean inlet (venturi) of burner with small bottle brush or compressed air.
8. Remove all food residue and dirt on burner surface.
9. Clean any clogged ports with a stiff wire (such as an opened paper clip)
10. Inspect burner for any damage (cracks or holes). If damage is found, replace with new burner.
11. Reinstall burner, check to insure that gas valve orifice is correctly positioned inside burner inlet (venturi). Also check position of spark electrode.
12. Replace heat plate and cooking grid.
13. Preform leak test.

Cleaning Side Burner

1. Turn natural gas main valve “OFF”.
2. Turn all control knobs clockwise to the “OFF” position.
3. Remove side burner grid.
4. Remove burner by removing the screws securing the burner to the side shelf.
5. Lift burner up and away from gas valve orifice.
6. Clean inlet (venturi) of burner with small bottle brush or compressed air.

Cleaning and Care (continued)

7. Remove all food residue and dirt on burner surface.
8. Clean any clogged ports with a stiff wire (such as an opened paper clip)
9. Inspect burner for any damage (cracks or holes). If damage is found, replace with new burner.
10. Reinstall burner, check to insure that gas valve orifice is correctly positioned inside burner inlet (venturi). Also check position of spark electrode.
11. Replace cooking grid.
12. Preform leak test.

Product Registration

For faster warranty service, please register your product immediately at www.bluerhino.com or call 1.800.762.1142.

Limited Warranty

Blue Rhino Global Sourcing, Inc (“Vendor”) warrants to the original retail purchaser of this product, and to no other person, that if this product is assembled and operated in accordance with the printed instructions accompanying it, then for a period of two (2) years for the burners; and one (1) year for all remaining parts from the date of purchase, all parts in such product shall be free from defects in material and workmanship. Vendor may require reasonable proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales slip or invoice. This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts, which prove defective under normal use and service and which Vendor shall determine in its reasonable discretion upon examination to be defective. Before returning any parts, you should contact Vendor’s Customer Service Department using the contact information listed below. If Vendor confirms, after examination, a defect covered by this Limited Warranty in any returned part, and if Vendor approves the claim, Vendor will replace such defective part without charge. If you return defective parts, transportation charges must be prepaid by you. Vendor will return replacement parts to the original retail purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, improper installation or improper maintenance or service by you or any third party, or failure to perform normal and routine maintenance on the product as set out in this owner’s manual. In addition, the Limited Warranty does not cover damage to the finish, such as scratches, dents, discoloration, rust or other weather damage, after purchase.

This Limited Warranty is in lieu of all other express warranties. Vendor disclaims all warranties for products that are purchased from sellers other than authorized retailers or distributors, including the warranty of merchantability or the warranty of fitness for a particular purpose. VENDOR ALSO DISCLAIMS AND ANY ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. VENDOR SHALL NO LIABILITY TO PURCHASER OR ANY THIRD PARTY FOR ANY SPECIAL, INDIRECT, PUNITIVE, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Vendor further disclaims any implied or express warranty of, and assumes no responsibility for, defects in workmanship caused by third parties.

This Limited Warranty gives the purchaser specific legal rights; a purchaser may have other rights depending upon where he or she lives. Some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of special, incidental or consequential damages, or limitations on how long a warranty lasts, so the above exclusion and limitations may not apply to everyone.

Vendor does not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return, or replacement of its equipment, and no such representations are binding on Vendor.

Blue Rhino Global Sourcing, Inc
Winston-Salem, North Carolina 27104 USA
(800) 762-1142

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Prevention/Cure
Burner will not light using ignitor	Wires or electrode covered with cooking residue.	Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol.
	Electrode and burners are wet.	Wipe dry with cloth.
	Electrode cracked or broken - sparks at crack.	Replace electrode.
	Wire loose or disconnected.	Reconnect wire or replace electrode/wire assembly
	Wire is shorting (sparking) between ignitor and electrode.	Replace ignitor wire/electrode assembly
	Bad ignitor.	Replace ignitor
Burner will not light with match	Obstruction of gas flow.	Clear burner tubes. Check for bent or kinked hose.
	Disengagement of burner to valve.	Reengage burner and valve.
	Spider webs or insect nest in venturi.	Clean venturi.
	Burner ports clogged or blocked.	Clean burner ports.
Irregular flame pattern, flame does not run the full length of burner.	Burner ports are clogged or blocked.	Clean burner ports.
Flame is yellow or orange.	New burner may have residual manufacturing oils.	Burn grill for 15 minutes with the lid closed
	Spider webs or insect nest in venturi	Clean venturi.
	Food residue, grease or seasoning salt on burner.	Clean burner.
	Poor alignment of valve to burner venturi.	Assure burner venturi is properly engaged with valve
Flame blow out	High or gusting winds	Turn front of grill to face wind or increase flame height to HIGH setting
Flare-up	Grease buildup.	Clean grill.
	Excess fat in meat.	Trim fat from meat before grilling.
	Excessive cooking temperature.	Adjust (lower) temperature accordingly.
Persistent grease fire.	Grease trapped by food buildup around burner system	Turn knobs to “OFF”. Turn gas “OFF” at natural gas line valve. Leave lid in closed position and let fire burn out. After grill cools, remove and clean all parts.
Flashback (fire in burner tube(s))	Burner and/or burner tubes are blocked	Clean burner and/or burner tubes
Inside of lid is peeling-like paint peeling	The lid is stainless steel, not paint.	Baked on grease buildup has turned to carbon and is flaking off. Clean thoroughly.
For more assistance please visit us online at www.bluerhino.com or call 1.800.762.1142 for immediate assistance.		

Garantie limitée

La société Blue Rhino Global Sourcing, Inc (“le fabricant”) garantit cet article au premier acheteur au détail et à aucune autre personne, contre tout vice de matériau et de fabrication pendant un (1) an à partir de la date d'achat si cet article est monté et utilisé conformément aux instructions fournies. Le fabricant vous demandera sans doute une preuve raisonnable d'achat datée, veuillez donc conserver votre facture ou votre reçu. Cette garantie limitée se limitera à la réparation ou au remplacement de pièces ayant été déterminées défectueuses par le fabricant lors de conditions d'utilisation et d'entretien normales. Avant de renvoyer une pièce, contactez le service à la clientèle du fabricant (Customer Service Department). Si le fabricant confirme le défaut de fabrication et approuve la réclamation, ce dernier remplacera gratuitement les dites pièces. Si vous devez renvoyer des pièces défectueuses, les pièces devront être expédiés port-payé. Le fabricant s'engage à renvoyer les pièces à l'acheteur port-payé.

Cette garantie limitée ne couvre pas les pannes et dysfonctionnements survenant suite à tout accident, mauvais usage, entretien incorrect de cet article, ou toute modification, mauvaise installation ou négligence comme il a été établi dans ce manuel. De plus, cette garantie limitée ne couvre pas les dommages au fini, à savoir les rayures, les bosses, les traces de décoloration, de rouille ou les dommages résultant des intempéries après achat de l'article.

Cette garantie remplace toute autre garantie expresse et il n'existe aucune autre garantie expresse à l'exception de la couverture indiquée ici. Le fabricant désavoue toute garantie couvrant des produits ayant été achetés auprès de revendeurs autres que les revendeurs et distributeurs agréés y compris toute garantie de commerciabilité et d'adaptation à un usage particulier. LE FABRICANT DÉCLINE ÉGALEMENT TOUTE GARANTIE IMPLICITE Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE COMMERCIABILITÉ ET D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER. LE FABRICANT NE POURRA ÊTRE TENU RESPONSABLE PAR L'ACHETEUR OU UN TIERS POUR TOUS DÉGÂTS ET DOMMAGES PARTICULIERS, INDIRECTS, PUNITIFS OU CONSÉCUTIFS. De plus, le fabricant désavoue toute garantie expresse ou implicite et décline toute responsabilité en cas de défaut de fabrication causés par un tiers.

Cette garantie limitée octroie des droits spécifiques à l'acheteur reconnus par la loi et il est possible que ce dernier en possède d'autres selon sa localité. Certaines juridictions ne permettent pas l'exclusion ni la limitation de dommages consécutifs ou accessoires ni la limitation en temps d'une garantie et ces limitations peuvent ne pas être applicables à tous.

Le fabricant ne permet en aucun cas à une personne ou à une société de s'attribuer les responsabilités et les obligations liées à la vente, l'installation, l'utilisation, la dépose ou le remplacement de cet article, et aucune de ces représentations n'engage la responsabilité du fabricant.

Blue Rhino Sourcing, Inc
Winston-Salem, North Carolina 27105, États-Unis
(800)-762-1142

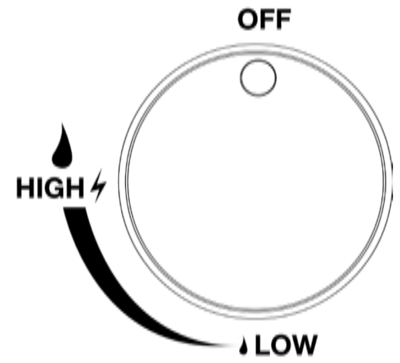
Guide de dépannage

Problème	Cause possible	Prévention/mesure correctrice
Le brûleur ne s'allume pas en utilisant l'allumeur électrique.	Les fils ou l'électrode sont recouverts de résidus de cuisson.	Nettoyez le fil conducteur et/ou l'électrode avec de l'alcool isopropylique.
	L'électrode et les brûleurs sont mouillés.	Essuyez avec un chiffon.
	L'électrode est fendue ou brisée, des étincelles apparaîssent au niveau de la fente.	Remplacez l'électrode.
	Le fil est desserré ou déconnecté.	Reconnectez le conducteur ou remplacez l'ensemble électrode-fil conducteur.
	Court-circuit (étincelles) du fil conducteur entre l'allumeur et l'électrode.	Remplacez l'ensemble électrode-fil conducteur.
	Allumeur défectueux.	Remplacez l'allumeur.
Le brûleur ne s'allume pas avec une allumette	Obstruction du débit de gaz .	Nettoyez les tubes des brûleurs. Assurez-vous que le tuyau n'est pas plié ou déformé.
	Le brûleur n'est plus raccordé à la soupape.	Raccordez à nouveau le brûleur et la soupape.
	Araignées ou insectes dans le venturi.	Nettoyez le venturi.
	Les orifices du brûleur sont bouchés ou bloqués.	Nettoyez les orifices du brûleur.
Flamme irrégulière, flamme ne se répartissant pas sur toute la longueur du brûleur.	Les orifices du brûleur sont bouchés ou bloqués.	Nettoyez les orifices du brûleur.
La flamme est jaune ou orange.	Le nouveau brûleur peut contenir des huiles résiduelles de fabrication.	Laissez le barbecue fonctionner pendant encore 15 minutes avec le couvercle fermé.
	Toiles d'araignées ou nid d'insectes dans le venturi.	Nettoyez le venturi.
	Restes de nourriture, de graisse ou d'assaisonnement sur le brûleur.	Nettoyez le brûleur.
	Mauvais alignement de la soupape sur le venturi du brûleur.	Assurez-vous que le venturi du brûleur est correctement inséré dans la soupape.
La flamme s'éteint.	Vent fort ou bourrasques.	Présentez l'avant du barbecue face au vent ou réglez-le sur «HIGH» afin d'augmenter la hauteur de la flamme.
Le feu s'enflamme brusquement.	Accumulation de graisse.	Nettoyez le barbecue.
	La viande est trop grasse.	Éliminez la graisse de la viande avant de la griller.
	La température de cuisson est trop élevée.	Réglez à la baisse la température.
Feu de graisse persistant.	Graisse piégée par accumulation de nourriture autour des brûleurs.	Tournez les boutons sur «OFF» (arrêt). Fermez l'arrivée de gaz à la source en réglant le robinet principal de la conduite d'arrivée de gaz naturel sur « OFF » (arrêt). Laissez le couvercle fermé et laissez la graisse se consumer. Après que le barbecue se soit refroidi, retirez et nettoyez toutes les pièces.
Retour de flammes (feu dans le ou les tubes de brûleurs)	Le brûleur et/ou ses tubes sont bouchés.	Nettoyez le brûleur et/ou les tubes du brûleur.
L'intérieur du couvercle s'écaille comme de la peinture.	Le couvercle est en acier inoxydable sans peinture.	L'accumulation de graisse cuite s'est transformée en carbone et s'écaille. Nettoyez rigoureusement le couvercle.

Pour toute assistance, veuillez consulter notre site internet www.bluerhino.com ou appeler le 1.800.762.1142 pour une assistance immédiate.

Pour allumer

Illustration 7



1. Ouvrez le couvercle du barbecue. Toute tentative d'allumage du brûleur avec le couvercle fermé risque de provoquer une explosion!
2. Assurez-vous qu'il n'existe aucune obstruction et que rien ne gêne le débit d'air vers les brûleurs. Des araignées et autres insectes peuvent y élire domicile et boucher le brûleur et tube de venturi au niveau de l'orifice. Si la tubulure du brûleur est bouchée, ceci risque de provoquer un feu en-dessous de l'appareil.
3. Le bouton de commande doit être réglé sur « OFF » (arrêt).
4. Ouvrez le gaz à la source au niveau du robinet principal de la conduite d'arrivée de gaz naturel.
5. Pressez et tournez le bouton de commande dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre jusqu'à « HIGH » (max.).
6. Pressez le bouton de l'allumeur électronique et maintenez-le pressé pendant 5 secondes pour allumer le brûleur.
7. Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes suivantes, tournez le bouton de commande du brûleur à la position « OFF » (arrêt); attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.
8. Si l'allumeur ne parvient pas à allumer le brûleur, fixez une allumette allumée au bout de la tige d'allumage fournie afin d'allumer manuellement les brûleurs. Placez l'allumette allumée sur le côté du brûleur.

Illustration 8

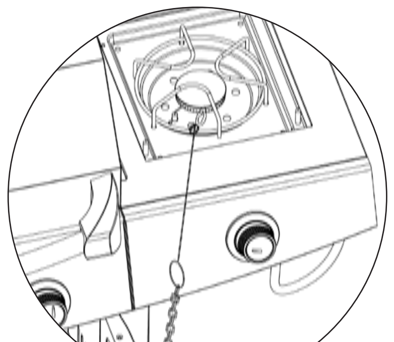
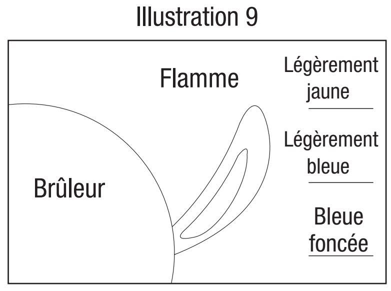


Illustration 9



Important: Veillez à toujours utiliser la tige d'allumage lorsque vous allumez les brûleurs avec une allumette.

9. Après avoir allumé les brûleurs, veuillez observer la flamme du brûleur et vérifiez que tous les orifices des brûleurs sont allumés et que la hauteur de la flamme correspond à celle de l'illustration.

⚠ **ATTENTION: Si la flamme du brûleur s'éteint lors du fonctionnement du barbecue, fermez immédiatement l'arrivée de gaz (OFF) et ouvrez le couvercle afin que le gaz se dissipe et attendez 5 minutes avant de tenter à nouveau d'allumer le barbecue.**

Pour éteindre

1. Fermez le gaz à la source en réglant le robinet principal de la conduite d'arrivée de gaz naturel sur « OFF » (arrêt)
2. Tournez tous les boutons de commande dans le sens des aiguilles d'une montre afin de les régler sur « OFF » (arrêt).

Remarque : Vous entendrez un son étouffé, ceci est normal, il s'agit du reste du gaz naturel venant de se consumer.

Cuisson

1. Allumez le brûleur.
2. Réglez le brûleur sur la puissance désirée et laissez le barbecue atteindre la température désirée.
3. Placez le bac contenant les aliments au centre de la grille de cuisson.
4. Laissez cuire et réglez la température si nécessaire.

Nettoyage et entretien

⚠ **ATTENTION: Tout nettoyage ou entretien doit être effectué lorsque le barbecue est froid et après avoir fermé et débranché l'alimentation en gaz.**

⚠ **ATTENTION: NE placez AUCUNE pièce du barbecue dans un four autonettoyant.**
La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.

Avis

1. **Ce barbecue doit être vérifié et nettoyé en entier régulièrement.**
2. **N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs car ils risquent d'endommager le barbecue.**
3. **N'utilisez jamais de produit à nettoyer les fours sur une pièce quelle qu'elle soit du barbecue.**
4. **NE placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

Avant chaque utilisation:

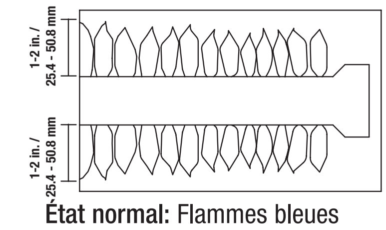
1. Assurez-vous que la zone autour du barbecue demeure dégagée et dépourvue de matières combustibles, d'essence et d'autres liquides et vapeurs inflammables.

Nettoyage et entretien (suite)

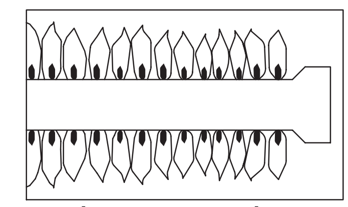
2. Ne pas bloquer ni empêcher le débit d'air de combustion du gaz naturel ni de ventilation.
3. Vérifiez visuellement les flammes du brûleur afin de vous assurer que le barbecue fonctionne correctement.
4. Vérifiez et nettoyez les tubes de venturi et des brûleurs si nécessaire. Des araignées et autres insectes peuvent y élire domicile et boucher le brûleur et tube de venturi. Si la tubulure du brûleur est bouchée, ceci risque de provoquer un feu en-dessous de l'appareil.

État de la flamme du brûleur

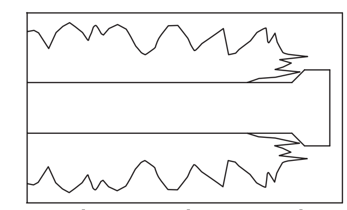
Reportez-vous à ce tableau pour savoir si vos brûleurs ont besoin d'être nettoyés



État normal: Flammes bleues claires avec crêtes jaunes entre 2,5 et 5 cm de hauteur.



Le brûleur a besoin d'être nettoyé : Bruyant avec des flammes bleues foncées.



Le brûleur doit être nettoyé: Flammes jaunes ondulantes.

Nettoyage des surfaces du barbecue

1. Essuyez les surfaces du barbecue avec un liquide à vaisselle doux ou du bicarbonate de soude.
2. Pour les tâches coriaces, utilisez un dégraissant au citron et une brosse de nettoyage en nylon.
3. Rincez à l'eau.

Nettoyage du brûleur principal

1. Fermez le gaz à la source en réglant le robinet principal de la conduite d'arrivée de gaz naturel sur « OFF » (arrêt).
2. Tournez tous les boutons de commande dans le sens des aiguilles d'une montre afin de les régler sur « OFF » (arrêt).
3. Retirez les grilles de cuisson et les diffuseurs de chaleur.
4. Retirez le brûleur en retirant les dispositifs de fixation retenant le brûleur à la partie inférieure du barbecue.
5. Soulevez et éloignez le brûleur de l'orifice de la soupape de gaz.
6. Déconnectez le fil de l'électrode d'allumage.
7. Nettoyez l'entrée (venturi) du brûleur avec un petit goupillon ou de l'air comprimé.
8. Nettoyez les restes de nourriture et la saleté de la surface du brûleur.
9. Nettoyez les orifices bouchés avec un fil métallique (un trombone ouvert, par exemple).
10. Vérifiez le brûleur à la recherche de détériorations (fissures ou trous). En cas de détériorations, remplacez-le par un brûleur neuf.
11. Réinstallez le brûleur, vérifiez que les orifices de la soupape de gaz sont correctement positionnés à l'intérieur de l'entrée du brûleur (venturi). Vérifiez également la position de l'électrode d'allumage.
12. Remettez en place le diffuseur de chaleur et la grille de cuisson.
13. Effectuez le test d'étanchéité afin de vous assurer que le raccord ne présente pas de fuite.

Nettoyage du brûleur latéral

1. Fermez le gaz à la source en réglant le robinet principal de la conduite d'arrivée de gaz naturel sur « OFF » (arrêt)
2. Tournez tous les boutons de commande dans le sens des aiguilles d'une montre afin de les régler sur « OFF » (arrêt).
3. Retirez la grille de cuisson.
4. Retirez le brûleur en retirant les vis retenant le brûleur à la tablette latérale.
5. Soulevez et éloignez le brûleur de l'orifice de la soupape de gaz.
6. Nettoyez l'entrée (venturi) du brûleur avec un petit goupillon ou de l'air comprimé.
7. Nettoyez les restes de nourriture et la saleté de la surface du brûleur.
8. Nettoyez les orifices bouchés avec un fil métallique (un trombone ouvert, par exemple).
9. Vérifiez le brûleur à la recherche de détériorations (fissures ou trous). En cas de détériorations, remplacez-le par un brûleur neuf.
10. Réinstallez le brûleur, vérifiez que l'orifice de la soupape de gaz est correctement positionné à l'intérieur de l'entrée du brûleur (venturi). Vérifiez également la position de l'électrode d'allumage.
11. Remettez en place la grille de cuisson.
12. Effectuez le test d'étanchéité afin de vous assurer que le raccord ne présente pas de fuite.

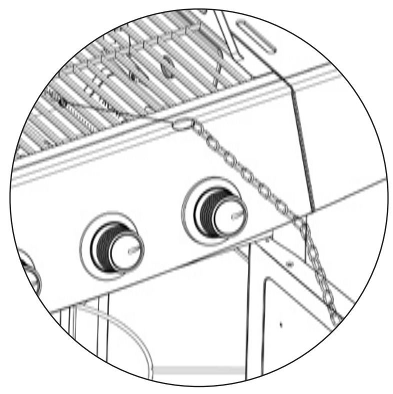
Enregistrement de l'appareil

Pour bénéficier plus rapidement du service offert par la garantie, veuillez enregistrer votre appareil immédiatement sur le site internet www.bluerhino.com ou appelez le 1.800.762.1142.

Fonctionnement (suite)

Fonctionnement des brûleurs principaux

Illustration 5

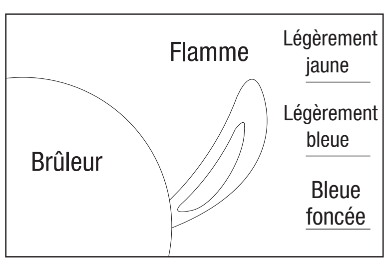


Utiliser le barbecue pour la première fois

1. Assurez-vous d'avoir retiré toutes les étiquettes ainsi que tout le matériau d'emballage et le film protecteur du barbecue.
2. Avant de cuire quoi que ce soit sur le barbecue pour la première fois, faites fonctionner le barbecue pendant environ 15 minutes avec le couvercle fermé et le bouton de commande du gaz sur « High » (maximum). La chaleur « nettoiera » les pièces internes et dissipera les odeurs.

Pour allumer

Illustration 6



1. Ouvrez le couvercle du barbecue. Toute tentative d'allumage du brûleur avec le couvercle fermé risque de provoquer une explosion!
2. Assurez-vous qu'il n'existe aucune obstruction et que rien ne gêne le débit d'air vers les brûleurs. Des araignées et autres insectes peuvent y élire domicile et boucher le brûleur et le tube venturi au niveau de l'orifice. Si la tubulure du brûleur est bouchée, ceci risque de provoquer un feu en-dessous de l'appareil.
3. Tous les boutons de commande doivent être réglés sur « OFF » (arrêt).
4. Ouvrez le gaz à la source en réglant le robinet principal de la conduite d'arrivée de gaz naturel sur « ON » (marche).
5. Pressez et tournez le bouton de commande dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre jusqu'à « HIGH » (maximum).
6. Pressez le bouton de l'allumeur électronique et maintenez-le appuyé pendant 5 secondes pour allumer le brûleur.
7. Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes suivantes, tournez le bouton de commande du brûleur à la position « OFF » (arrêt), attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.
8. Si l'allumeur ne parvient pas à allumer le brûleur, fixez une allumette allumée au bout de la tige d'allumage fournie afin d'allumer manuellement les brûleurs. Accédez aux brûleurs en introduisant l'allumette à travers la grille de cuisson et les diffuseurs de chaleur. Placez l'allumette allumée sur le côté du brûleur.

Important: Veillez à toujours utiliser la tige d'allumage lorsque vous allumez les brûleurs avec une allumette.

9. Après avoir allumé les brûleurs, veuillez observer la flamme du brûleur et vérifiez que tous les orifices du brûleur sont allumés et que la hauteur de la flamme correspond à celle de l'illustration.

⚠ ATTENTION: Si la flamme du brûleur s'éteint lors du fonctionnement du barbecue, fermez immédiatement l'arrivée de gaz (OFF) et ouvrez le couvercle afin que le gaz se dissipe et attendez 5 minutes avant de tenter à nouveau d'allumer le barbecue.

Pour éteindre

1. Fermez le gaz à la source en réglant le robinet principal de la conduite d'arrivée de gaz naturel sur « OFF » (arrêt)
2. Tournez tous les boutons de commande dans le sens des aiguilles d'une montre afin de les régler sur « OFF » (arrêt) les uns après les autres.

Remarque : Vous entendrez un son étouffé, ceci est normal, il s'agit du reste du gaz naturel venant de se consumer.

Pour une cuisson directe

Laissez cuire les aliments directement sur les brûleurs chauds. Cette cuisson est idéale afin de piéger le jus à l'intérieur des aliments et pour les aliments tels que les steaks, les hambourgeois, les hot-dogs, le poulet, les légumes et les fruits dont la cuisson prendra moins de 25 minutes.

1. Ouvrez le couvercle et allumez les brûleurs désirés en suivant les instructions d'allumage du manuel d'utilisation.
2. Fermez le couvercle et préchauffez le barbecue en le réglant sur « HIGH » (max.).
3. Portez des gants de protection et utilisez des pinces de cuisine à long manche pour disposer les aliments sur les grilles de cuisson, au-dessus des brûleurs allumés.
4. Réglez les boutons sur la température désirée.
5. Avec le couvercle ouvert ou fermé, laissez la nourriture cuire jusqu'à ce que la température interne désirée des aliments soit atteinte.
6. Éteignez le barbecue en fermant tout d'abord le robinet principal de la conduite d'arrivée de gaz naturel à la source. Brûlez le reste du gaz contenu dans la tuyauterie en attendant 15 secondes puis réglez tous les boutons des brûleurs sur « OFF » (arrêt). Vous entendrez un son étouffé, ceci est normal, il s'agit du reste du gaz naturel venant se consumer.

Pour une cuisson indirecte

Cette cuisson consiste à ne pas cuire les aliments directement sur les brûleurs chauds. Cette cuisson est idéale pour toute cuisson lente et pour les aliments dont la cuisson prend plus de 25 minutes comme les rôtis, les filets, les côtelettes ainsi que les poulets, dindes, et poissons entiers et les articles de boulangerie.

1. Ouvrez le couvercle et allumez les brûleurs désirés en suivant les instructions d'allumage du manuel d'utilisation.
2. Fermez le couvercle et préchauffez le barbecue en le réglant sur « HIGH » (max.).
3. Portez des gants de protection et utilisez des pinces de cuisine à long manche pour disposer les aliments sur les grilles de cuisson, au-dessus des brûleurs qui ne sont pas allumés.
4. Réglez les boutons sur la température désirée.
5. Avec le couvercle ouvert ou fermé, laissez la nourriture cuire jusqu'à ce que la température interne désirée des aliments soit atteinte.
6. Éteignez le barbecue en fermant tout d'abord le robinet principal de la conduite d'arrivée de gaz naturel à la source. Brûlez le reste du gaz contenu dans la tuyauterie en attendant 15 secondes puis réglez tous les boutons des brûleurs sur « OFF » (arrêt). Vous entendrez un son étouffé, ceci est normal, il s'agit du reste du gaz naturel venant se consumer.

Pour plus de conseils sur la cuisson indirecte, veuillez vous reporter au chapitre « Quelques conseils pour de meilleurs grillades et afin d'assurer la pérennité du barbecue ».

Quelques conseils pour de meilleures grillades et afin d'assurer la pérennité du barbecue

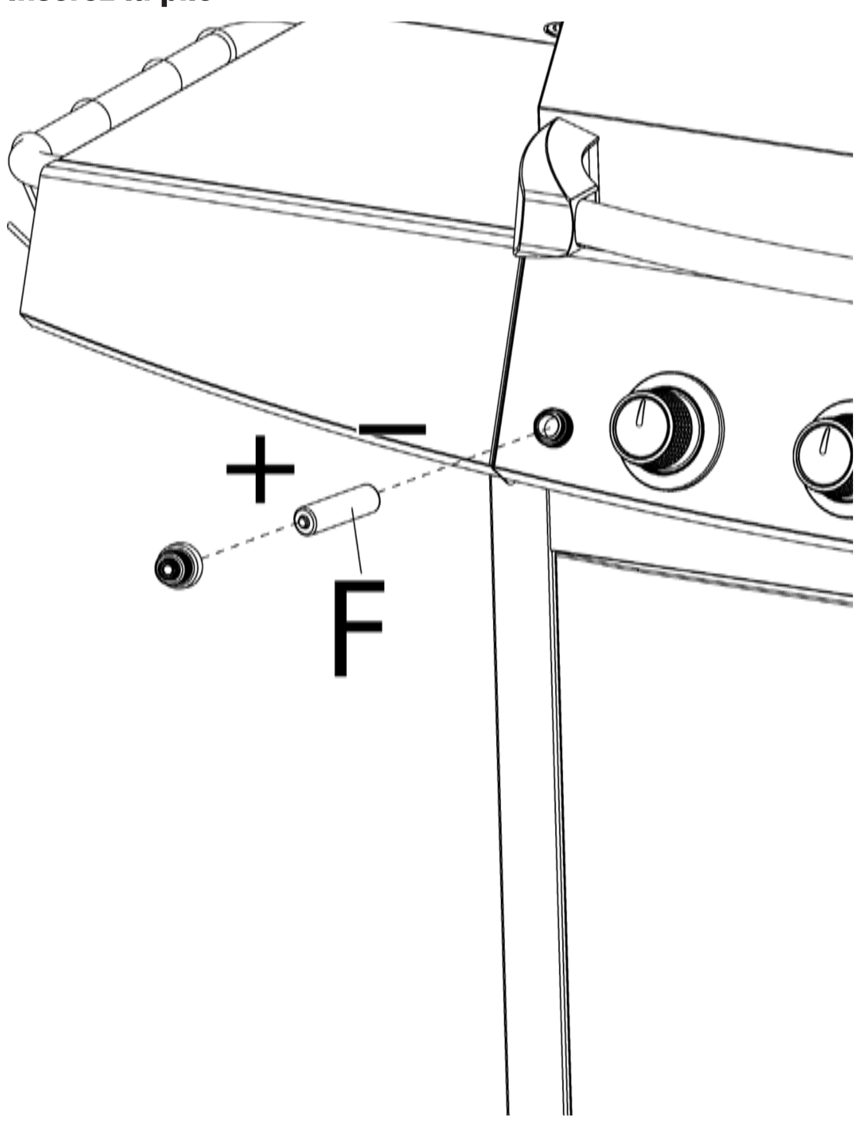
1. Pour des conseils sur la cuisson des aliments : http://www.fsis.usda.gov/Fact_Sheets/Barbecue_Food_Safety/
2. Utilisez la grille de cuisson supérieure (grille de réchauffage) afin de maintenir au chaud les aliments que vous venez de cuire, griller du pain ou cuire des aliments délicats dans des pochettes de papier d'aluminium.
3. Utilisez le brûleur latéral de cet appareil en tant que cuisinière ordinaire pour bouillir, sauter ou frire les aliments.
4. Pour éviter que les aliments ne collent aux grilles, vaporisez ou appliquez une couche d'huile végétale sur les surfaces de cuisson avant d'allumer le barbecue.
5. Pour réduire les feux de graisse, veillez à ce que le barbecue demeure propre, utilisez de la viande mince (découpez le gras) et évitez de cuire à de très hautes températures.
6. Placez les aliments délicats tels que le poisson et les légumes dans du papier d'aluminium et placez-les sur la grille de cuisson supérieure (grille de réchauffage).
7. Pour éviter que les aliments ne perdent leur jus, utilisez des pinces de cuisine ou des spatules au lieu de fourchettes et retournez les aliments une seule fois pendant la cuisson.
8. Lors d'une cuisson directe, réglez les brûleurs sur différents niveaux afin que les aliments puissent être cuits à différentes températures internes dans la même tranche de temps.
9. Lors d'une cuisson indirecte pour les rôtis et les grosses tranches de viande, placez la viande sur une grille de cuisson à l'intérieur d'un bac métallique robuste. Placez le bac sur les brûleurs qui ne sont pas allumés.
10. Faites un essai en utilisant des bacs métalliques remplis d'eau pour réduire les feux de graisse et cuire les viandes très juteuses. Avant d'allumer le barbecue, retirez les grilles de cuisson et placez un bac d'eau robuste et peu profond directement sur les plaques chauffantes. Remplissez-le à moitié d'eau, de jus de fruits ou de tout autre liquide aromatisé. Remettez en place les grilles de cuisson et placez les aliments au-dessus du bac rempli de liquide.
11. Rehaussez le goût des aliments en les plaçant dans des pochettes d'aluminium ou dans des fumoirs avec des copeaux de bois. Suivez les instructions du fabricant des copeaux de bois.
12. Les tournebroches, les paniers à gril, les broches verticales à volailles et autres accessoires peuvent améliorer la cuisson, réduire le temps de cuisson et faciliter le nettoyage.
13. Nettoyez les grilles de cuisson et les autres grilles après chaque utilisation en utilisant une brosse de barbecue de bonne qualité conçue pour le type de matériau de votre grille. Portez des gants de protection et retirez doucement les résidus demeurés sur les grilles pendant qu'elles sont encore chaudes.
14. Après chaque utilisation, laissez le barbecue refroidir. Ensuite, protégez les grilles de cuisson propres en les enduisant d'une fine couche d'huile à friture, videz le bac récupérateur de graisses, essuyez les surfaces externes du barbecue en utilisant un produit de nettoyage de cuisine adéquat et protégez ces surfaces en recouvrant le barbecue avec une housse de bonne qualité suffisamment grande pour ce type de barbecue.
15. Consultez les sites internet tels que www.bluerhino.com, regardez les programmes télévisés consacrés à la cuisson au barbecue ou achetez des livres de cuisine sur le même thème pour des conseils utiles supplémentaires comme les suivants :

    Un barbecue au gaz est idéal pour réchauffer des parts de pizza. Réglez les brûleurs sur une flamme basse et placez les parts de pizza directement sur la grille de cuisson ayant été auparavant préchauffée. Fermez le couvercle et laissez-les cuire jusqu'à ce que le fromage commence à faire des bulles.

Fonctionnement du brûleur latéral

REMARQUE : Le brûleur latéral peut être utilisé pendant que les brûleurs principaux fonctionnent.
Ne jamais utiliser le brûleur latéral en tant que barbecue.

21 Insérez la pile



F x 1

Installation de l'arrivée de gaz naturel

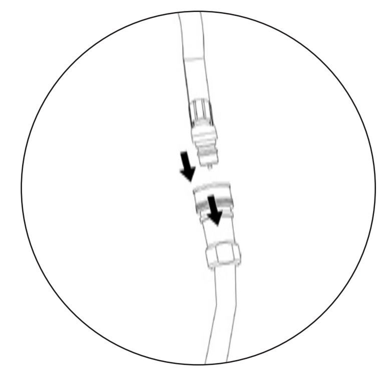
Cette installation devrait être effectuée par un technicien qualifié.

DANGER: Si de jeunes enfants sont à proximité, un robinet de sécurité muni d'un verrou serait à considérer.

Branchement du tuyau de gaz naturel

Avant de procéder au branchement, assurez-vous de l'absence de débris coincés à la sortie de la conduite d'arrivée de gaz naturel, dans le tuyau souple de gaz naturel du barbecue, dans la tête et dans les orifices du brûleur.

Branchez le tuyau souple de gaz naturel du barbecue sur la conduite d'arrivée de gaz naturel.



Débranchement du tuyau de gaz naturel

Avant de débrancher le tuyau souple de gaz naturel, assurez-vous que le robinet de la conduite d'arrivée de gaz naturel est fermée (OFF).

Débranchez le tuyau souple de gaz naturel de la conduite d'arrivée de gaz naturel.

Fonctionnement

Rechercher une fuite potentielle

Raccordement des brûleurs

1. Assurez-vous que le tuyau de gaz est correctement branché et bien fixé au brûleur et à la conduite d'arrivée de gaz naturel.

Si l'appareil a été assemblé pour vous, vérifiez visuellement le branchement du tube du brûleur sur l'orifice. Assurez-vous que le tube du brûleur est correctement placé sur l'orifice.

⚠ AVERTISSEMENT: Si vous ne vérifiez pas ce raccord et ne respectez pas ces instructions, vous risquez de provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner des dégâts matériels, des blessures graves voire la mort.

2. Reportez-vous à l'illustration afin d'effectuer correctement l'installation (voir illustrations 1 et 2).
3. Si le tube du brûleur ne repose pas au ras de l'orifice, veuillez appeler notre service à la clientèle au 1.800.762.1142.

Raccordement du tuyau de gaz

1. Préparez une solution d'environ 80 ml destinée à détecter les fuites en mélangeant un volume de liquide à vaisselle et 3 volumes d'eau.
2. Vérifiez que les boutons de commande du barbecue sont tous sur « OFF » (arrêt).
3. Ouvrez le gaz à la source en réglant le robinet principal de la conduite d'arrivée de gaz naturel sur « ON » (marche).
4. Versez quelques gouttes de la solution sur tous les points de raccordement indiqués par un "X".
   a. Si des bulles apparaissent, fermez le gaz à la source en réglant le robinet principal de la conduite d'arrivée de gaz naturel sur « OFF » (arrêt), rebranchez les raccords et vérifiez les fuites à nouveau.
   b. Si des bulles persistent après plusieurs tentatives, fermez le gaz à la source en réglant le robinet principal de la conduite d'arrivée de gaz naturel sur « OFF » (arrêt) et appelez le 1.800.762.1142.
   c. S'il n'y a toujours pas de bulles après une minute, fermez le gaz à la source en réglant le robinet principal de la conduite d'arrivée de gaz naturel sur « OFF » (arrêt) et passez à l'étape suivante.

Illustration 1

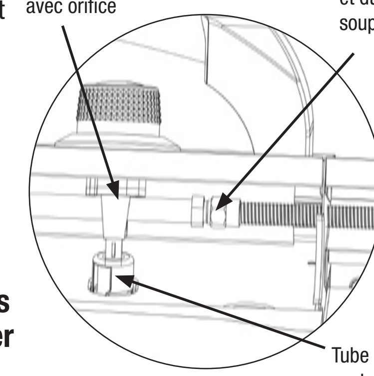


Illustration 2

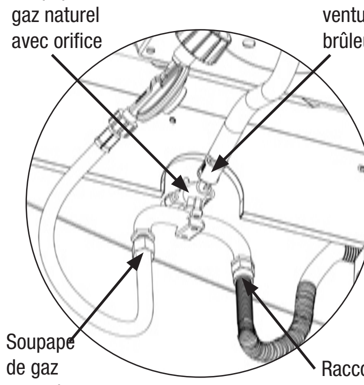


Illustration 3

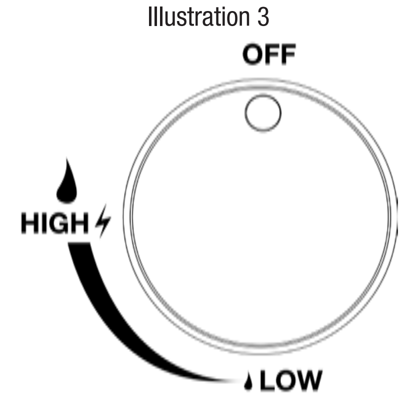
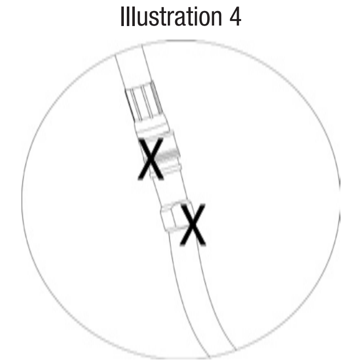
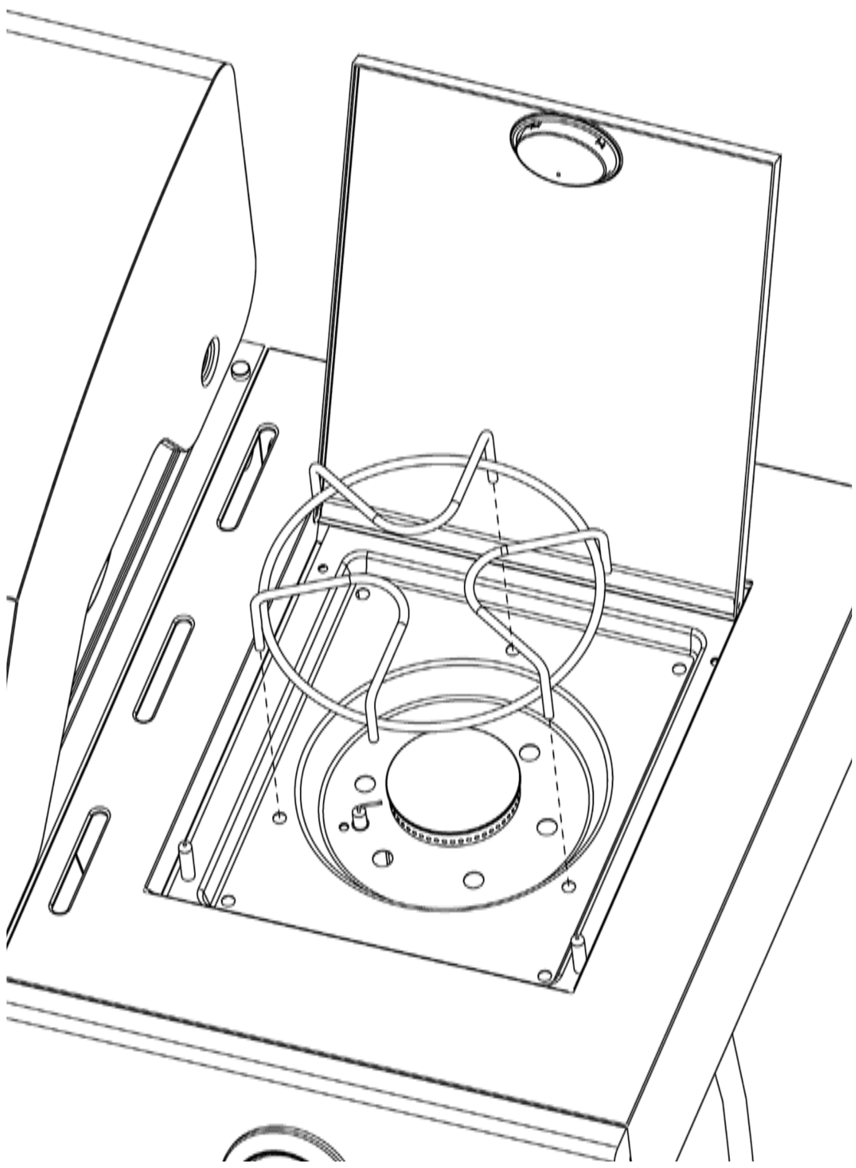


Illustration 4

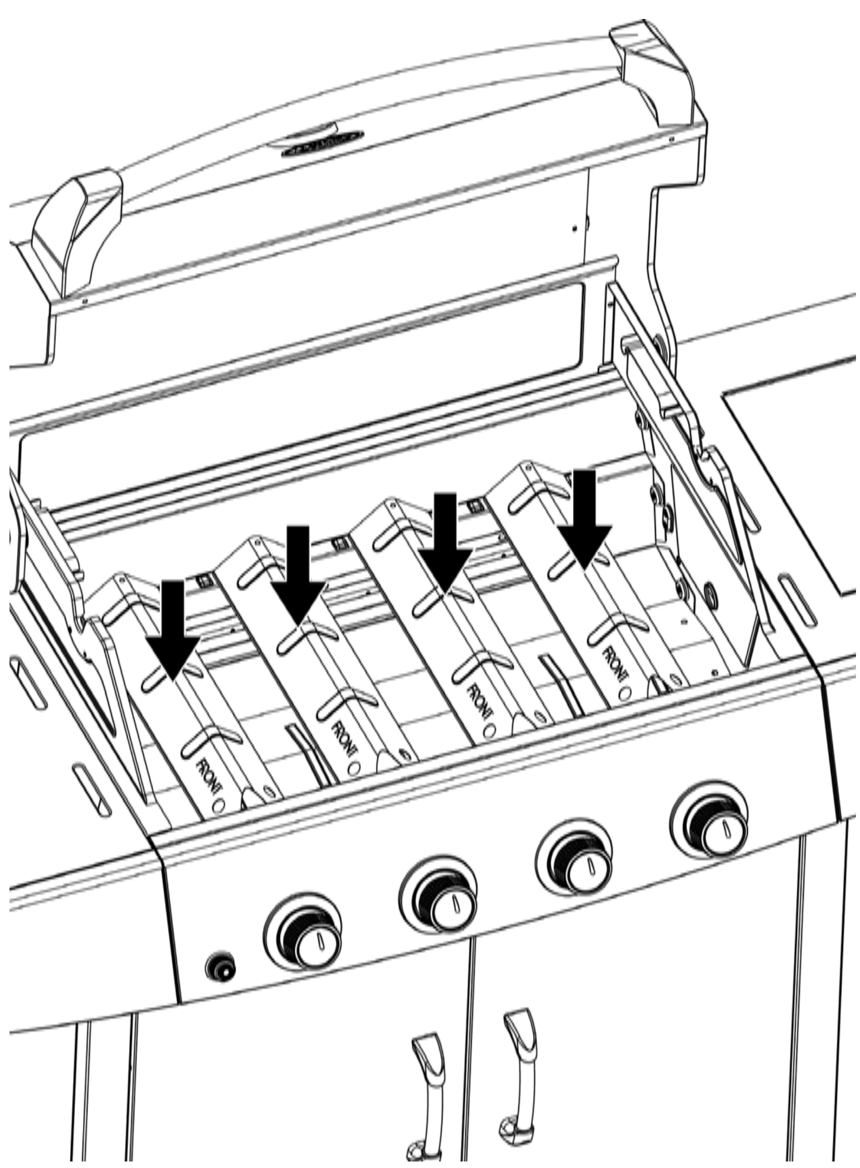


Directives d'assemblage (suite)

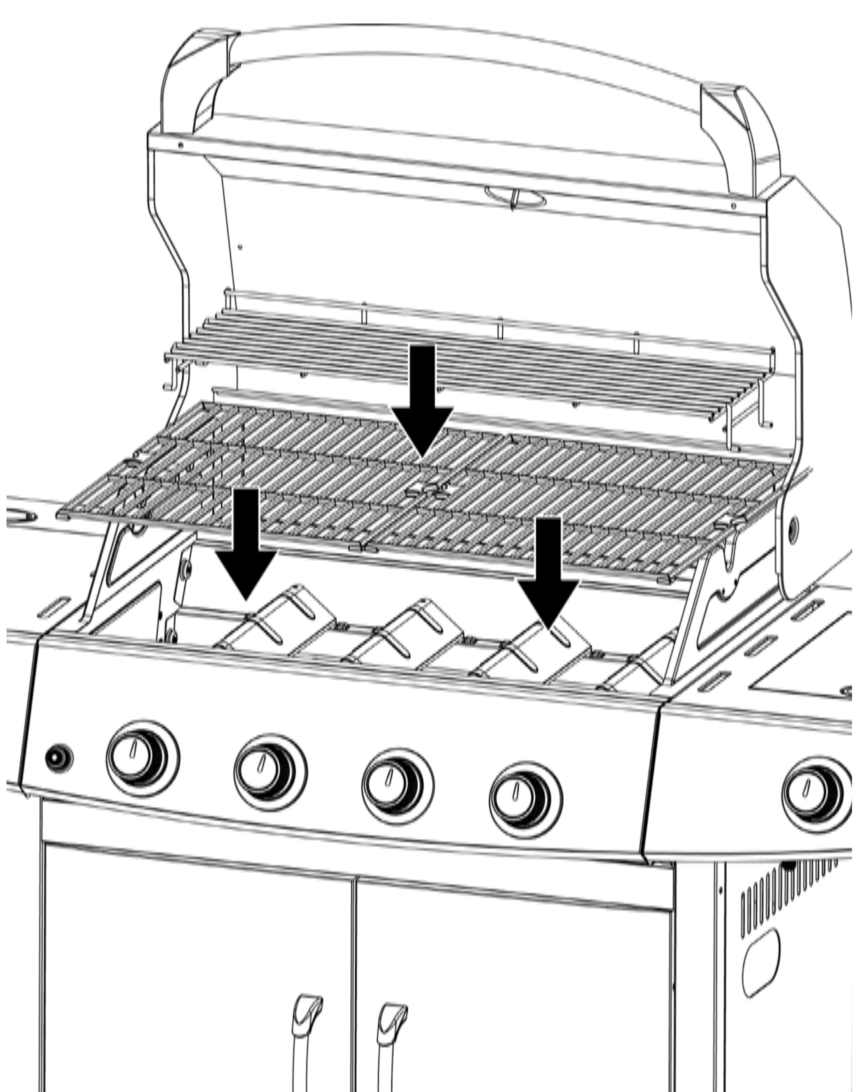
17 Insérez la grille du brûleur latéral



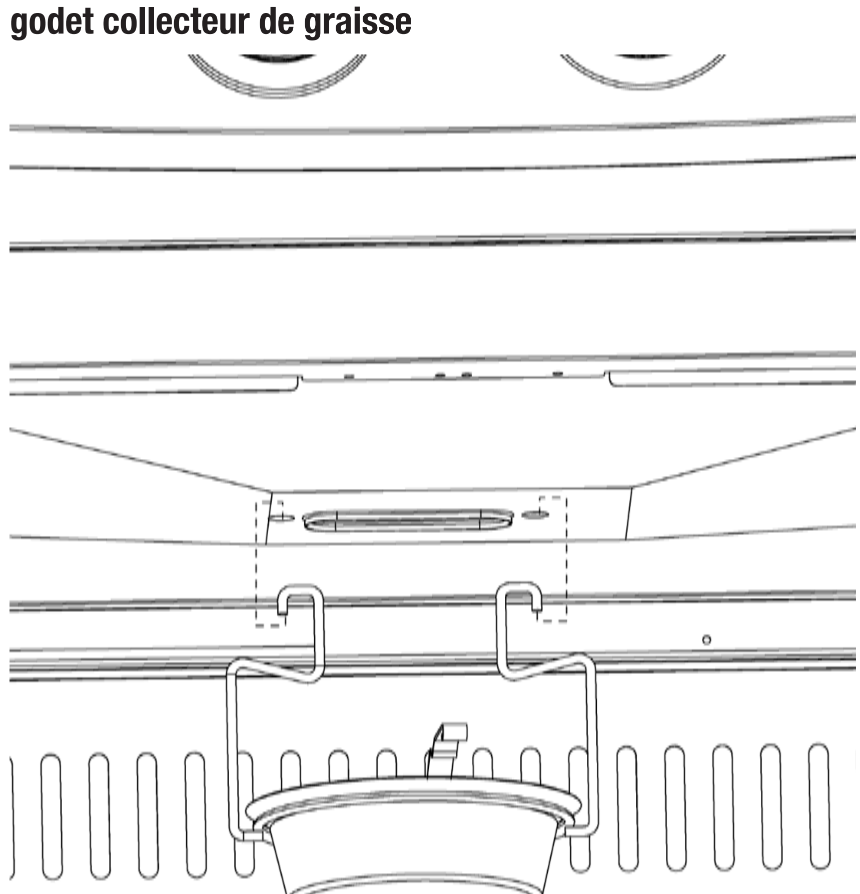
18 Placez les plaques de diffusion de chaleur



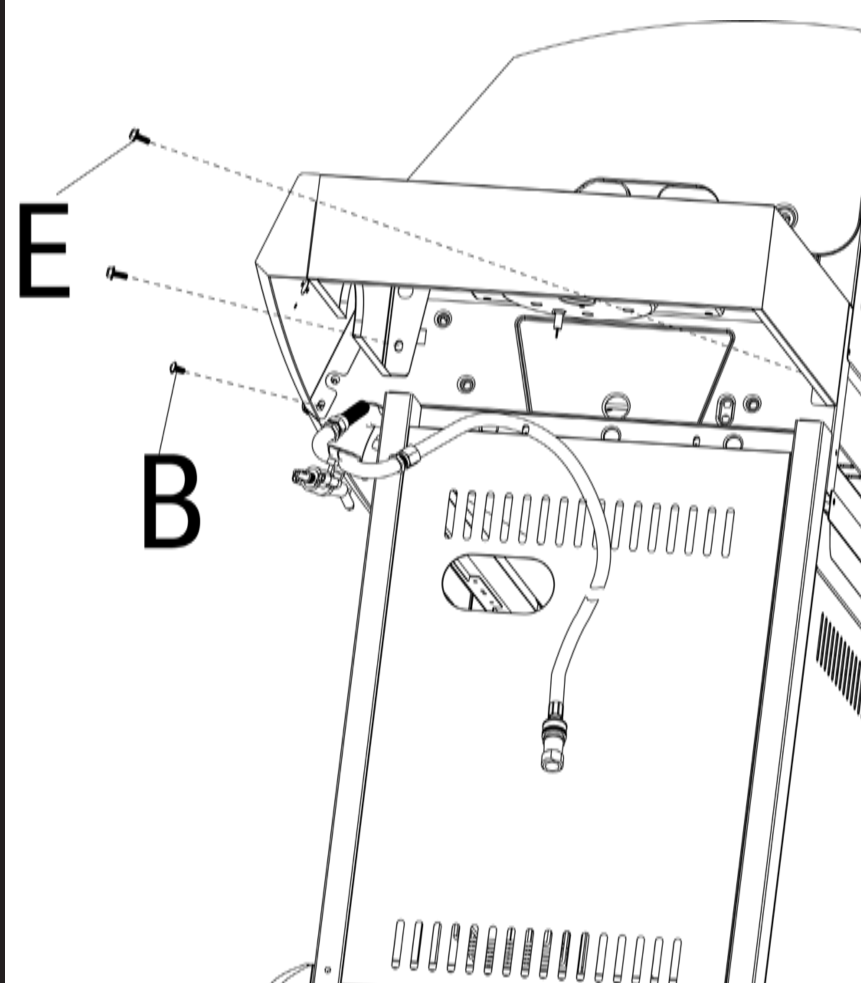
19 Placez la grille de cuisson et la grille de réchauffage



20 Fixez le godet collecteur de graisse et le support du godet collecteur de graisse

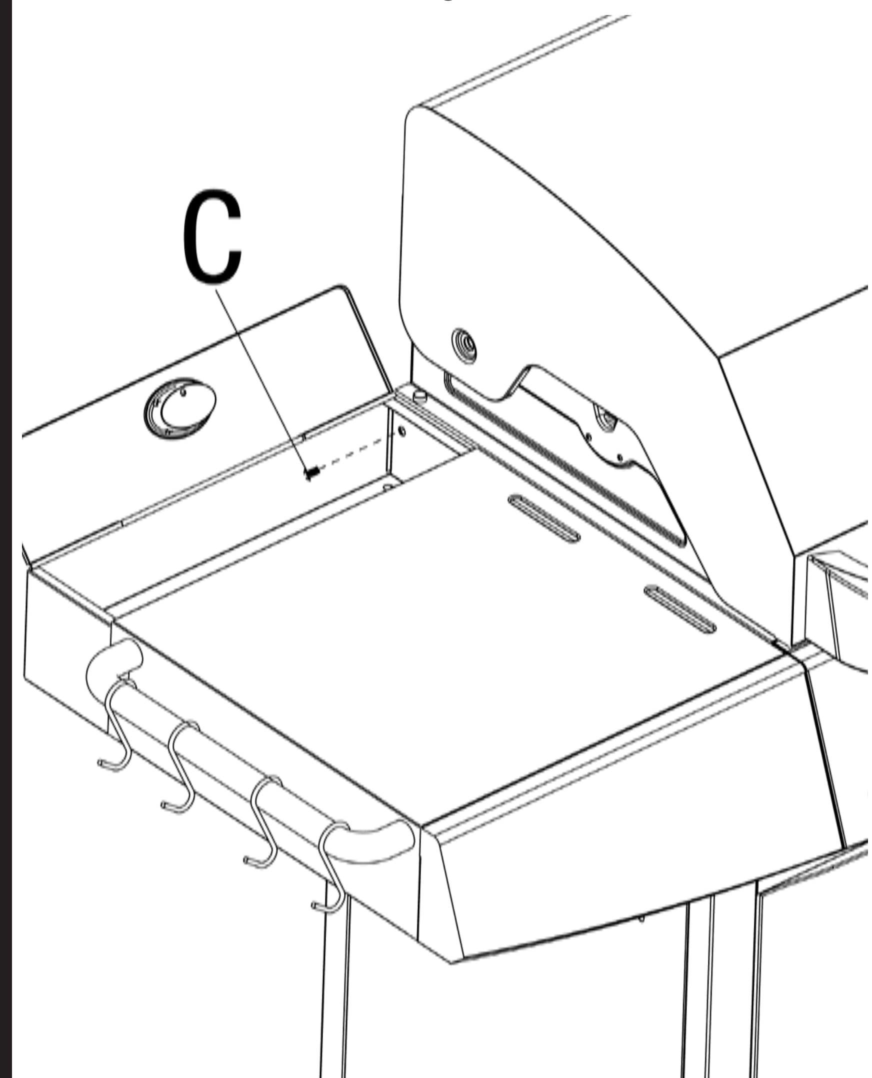


13 Fixez la tablette droite



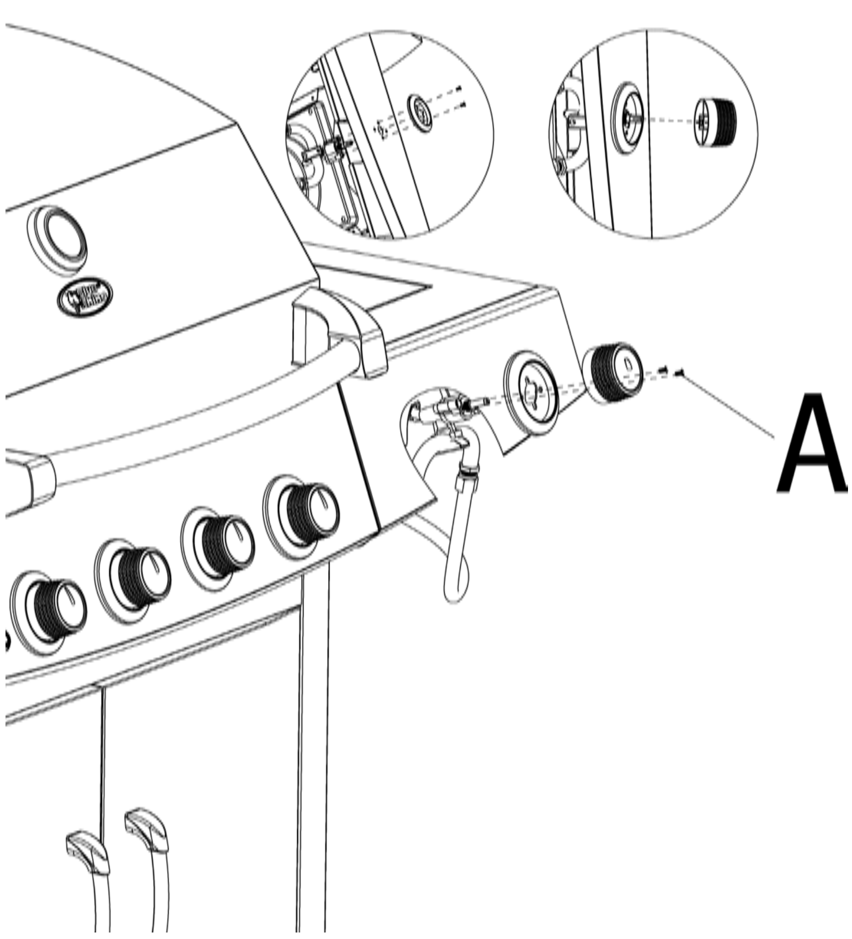
B x 1 E x 2

14 Continuez à fixer la tablette gauche



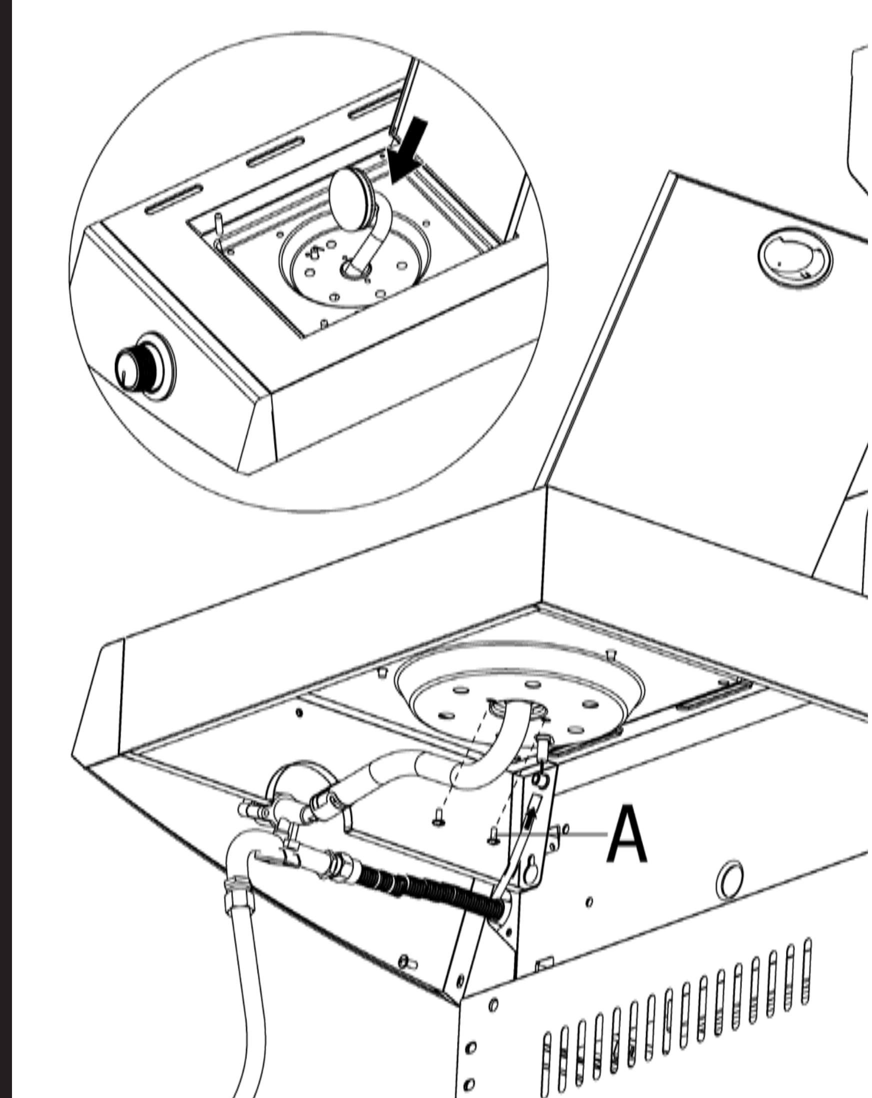
C x 1

15 Fixez le régulateur et son tuyau, le support du bouton de commande et le bouton de commande



A x 2

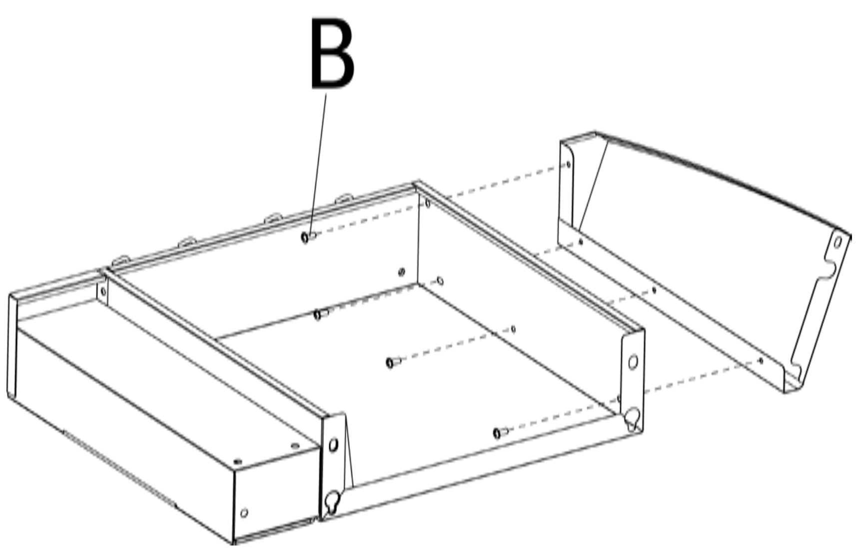
16 Fixez le brûleur latéral et raccordez le fil de l’allumeur



A x 2

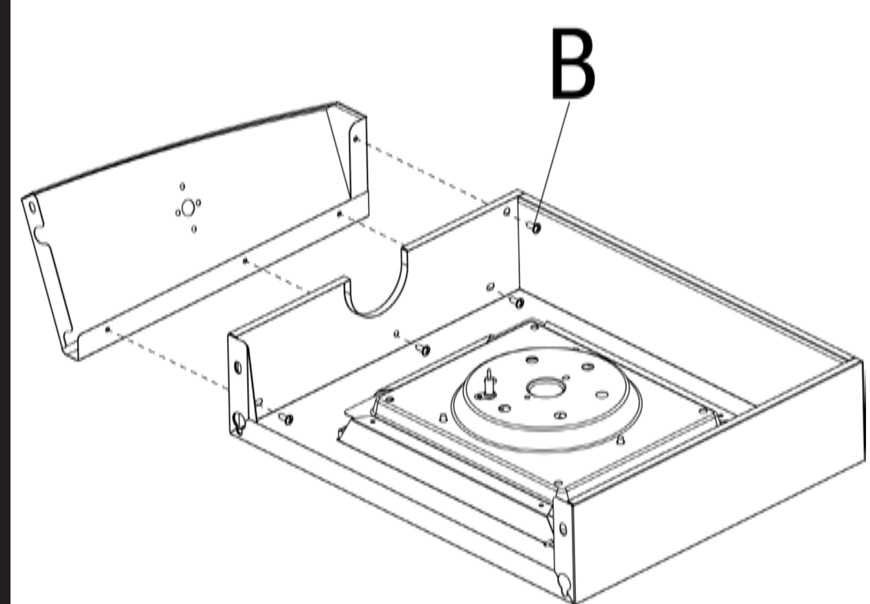
Directives d'assemblage (suite)

9 Fixez le panneau avant de la tablette gauche



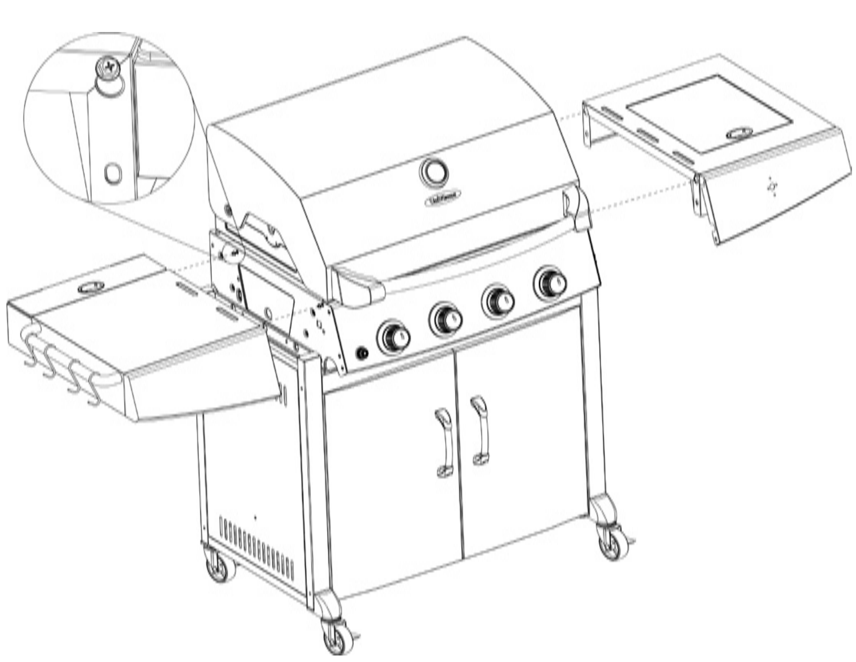
B x 4

10 Fixez le panneau avant de la tablette droite

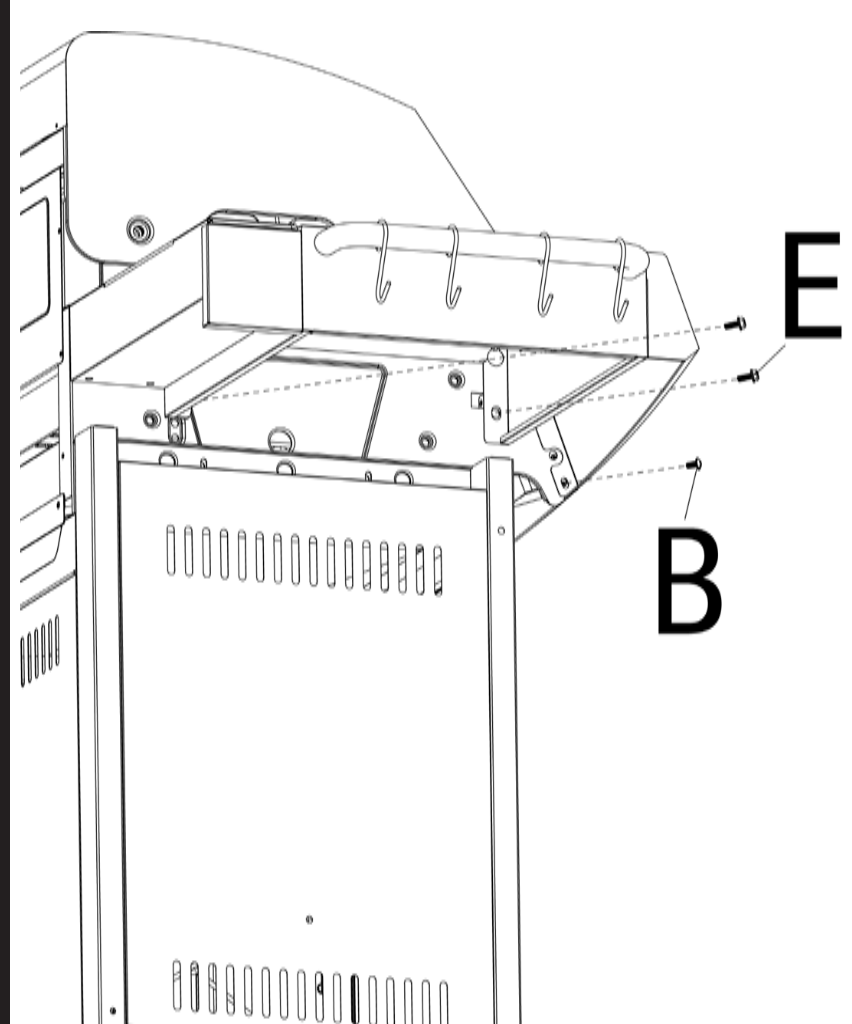


B x 4

11 Installez les tablettes latérales

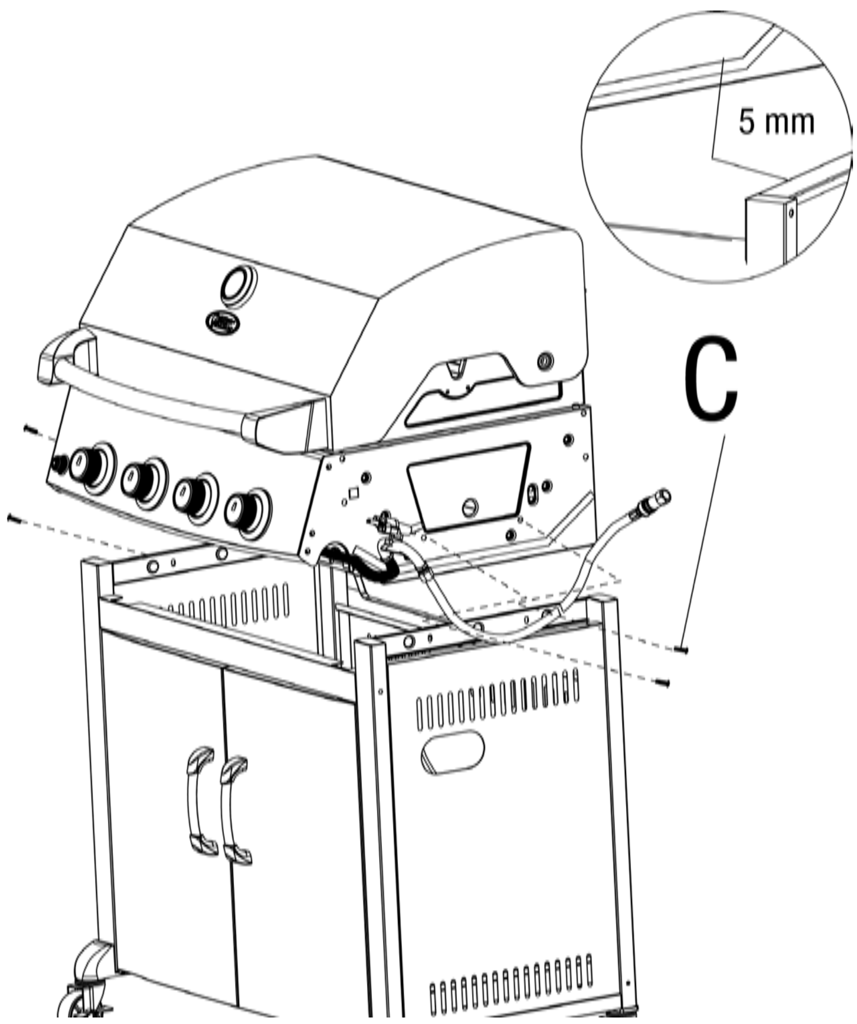


12 Fixez la tablette gauche



B x 1 E x 2

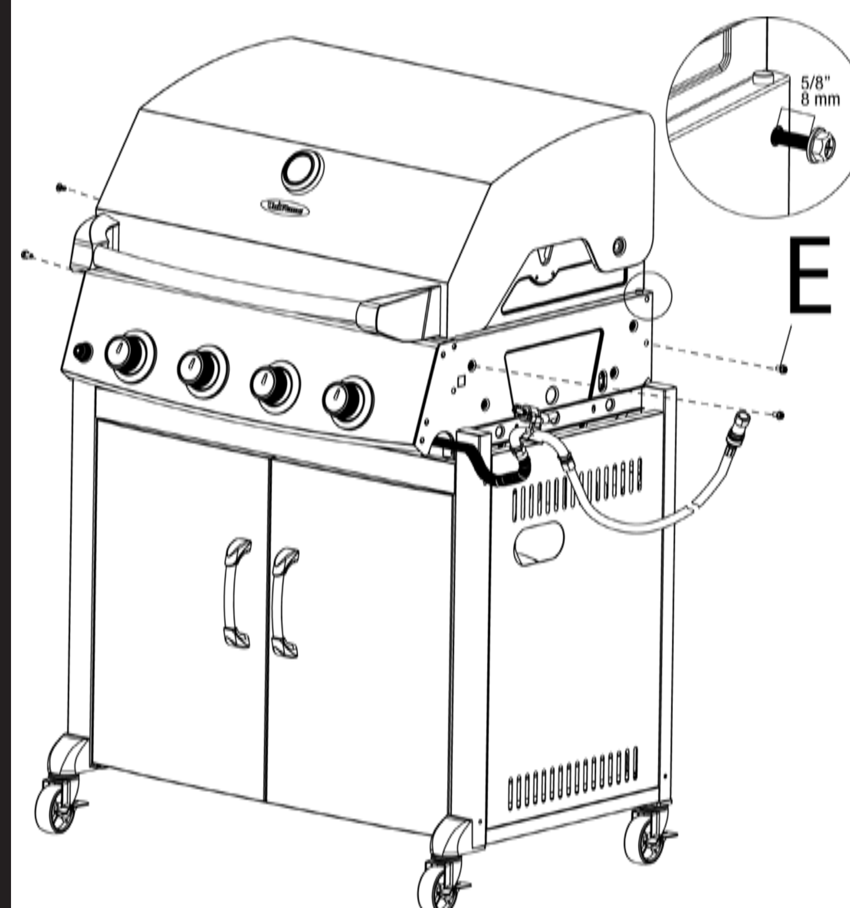
5 Fixez la cuve du barbecue



C x 4

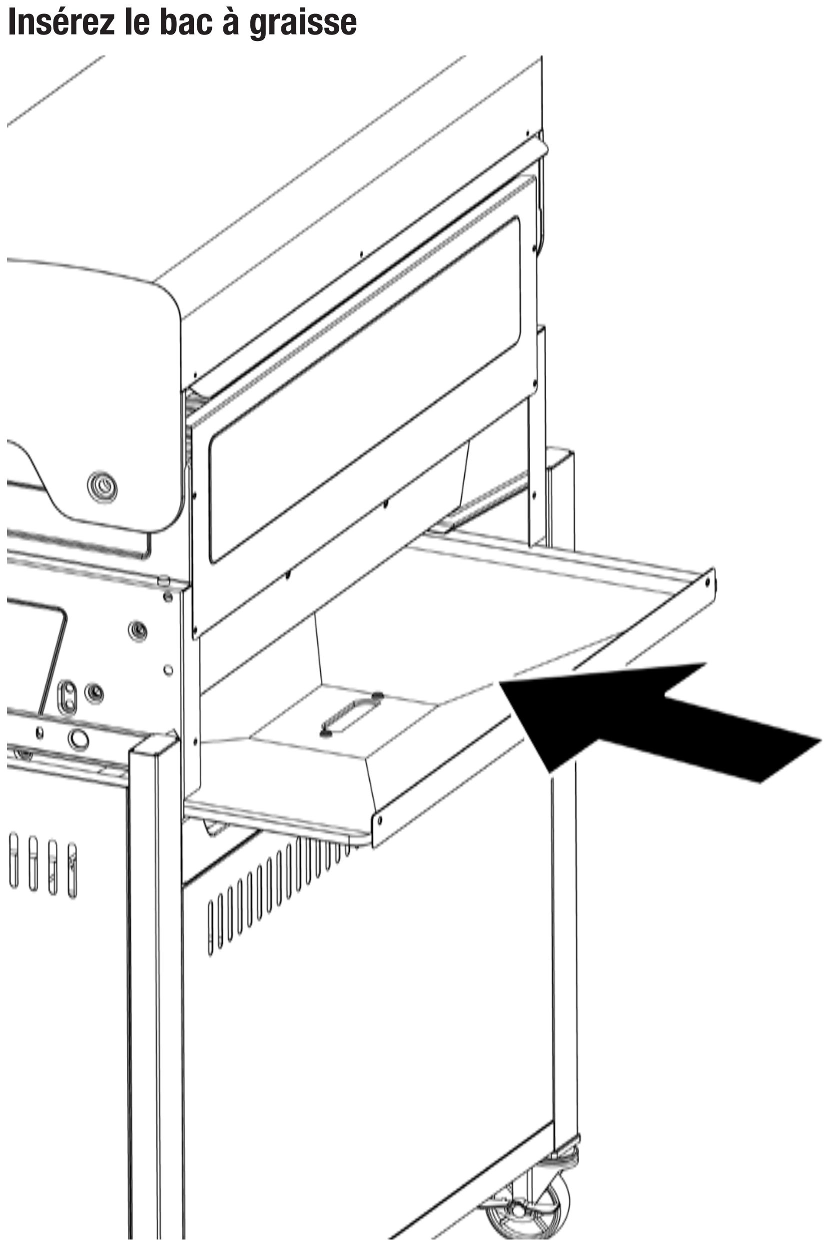
6 Insérez les boulons

Remarque: Faites en sorte qu'au moins 8 mm du filetage des boulons demeurent visibles. Ne pas serrer complètement les boulons avant l'étape 12.

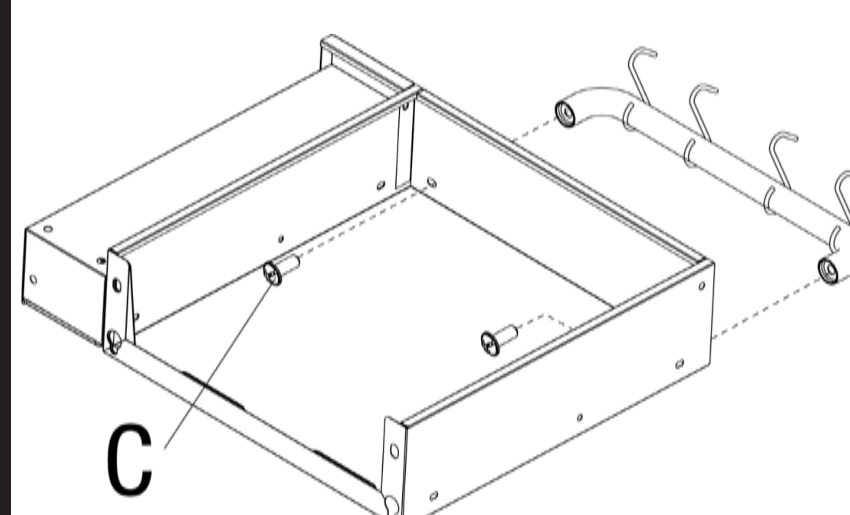


E x 4

7 Insérez le bac à graisse



8 Fixez le porte-ustensiles



C x 2

Directives d'assemblage

1

NE PAS RETOURNER AU MAGASIN AVEC CET ARTICLE.

Pour toute assistance technique, appelez le numéro sans frais **1.800.762.1142.** Faites en sorte que votre manuel d'utilisation et le numéro de série soient à portée de main afin de pouvoir vous y référer.

Remarque: Le numéro de série se trouve au dos du chariot.

Pour faciliter l'assemblage:

- Pour éviter de perdre des petites pièces ou la quincaillerie d'installation, assemblez cet article sur une surface dure et plane qui ne comporte pas de trous ni de fissures.
- Prévoyez une surface de travail suffisamment grande afin d'étaler toutes les pièces et la quincaillerie d'installation.
- Lorsque nécessaire, serrez toute les fixations et la visserie en premier, puis une fois l'étape terminée, serrez-les complètement.
- Suivez toutes les étapes dans l'ordre afin d'assembler correctement cet article.

Pour effectuer l'assemblage, vous aurez besoin des choses suivantes:

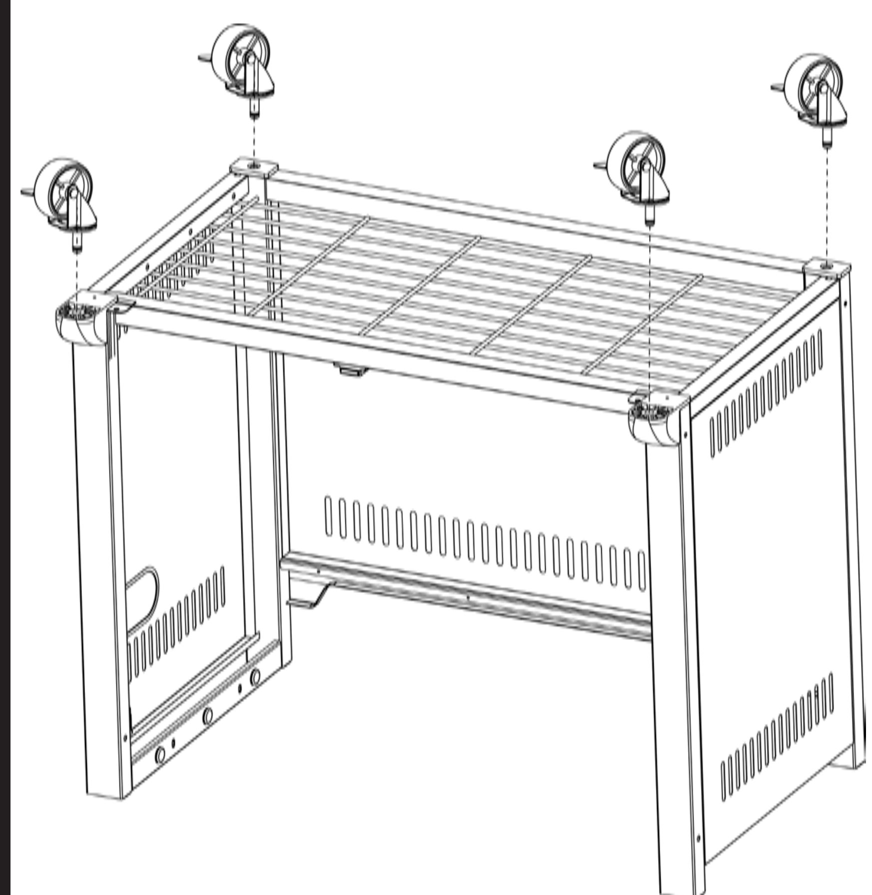
- (1) solution de détection de fuites (voir instructions sur la préparation de la solution au chapitre « Fonctionnement »).

Remarque: Veuillez suivre toutes les étapes dans l'ordre afin d'assembler correctement le barbecue.

Temps d'assemblage: environ une (1) heure.

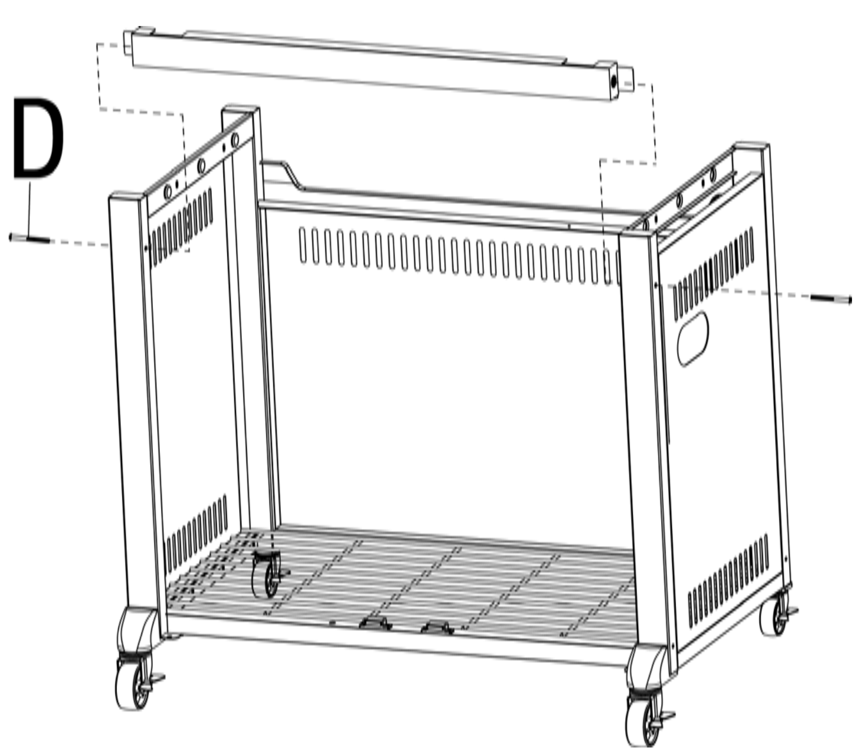
2

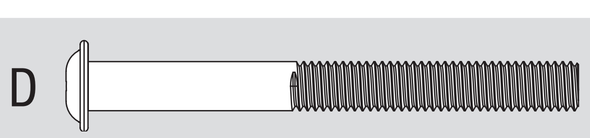
Fixez les roues



3

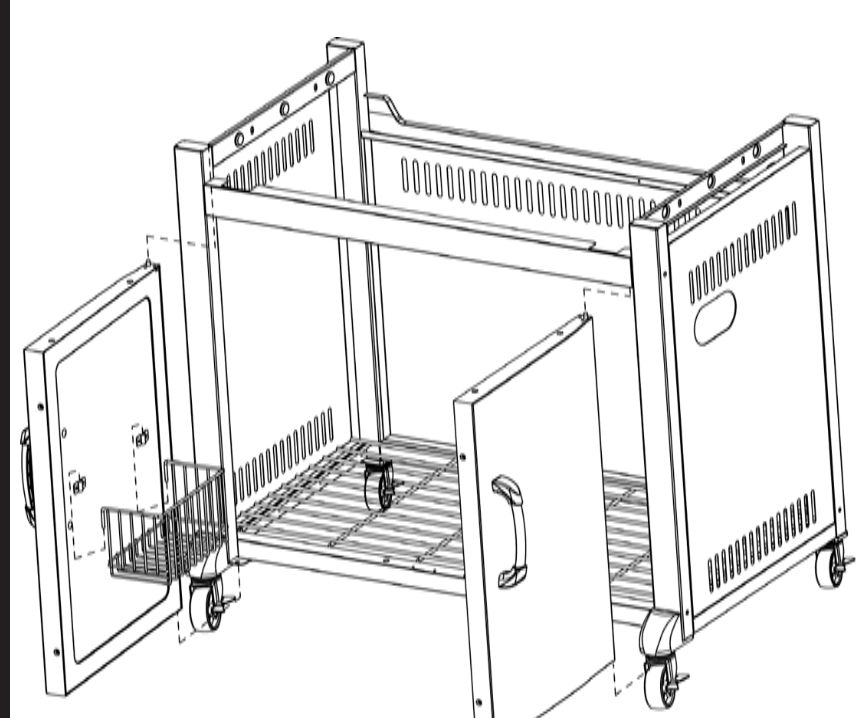
Fixez la barre de support avant du chariot





4

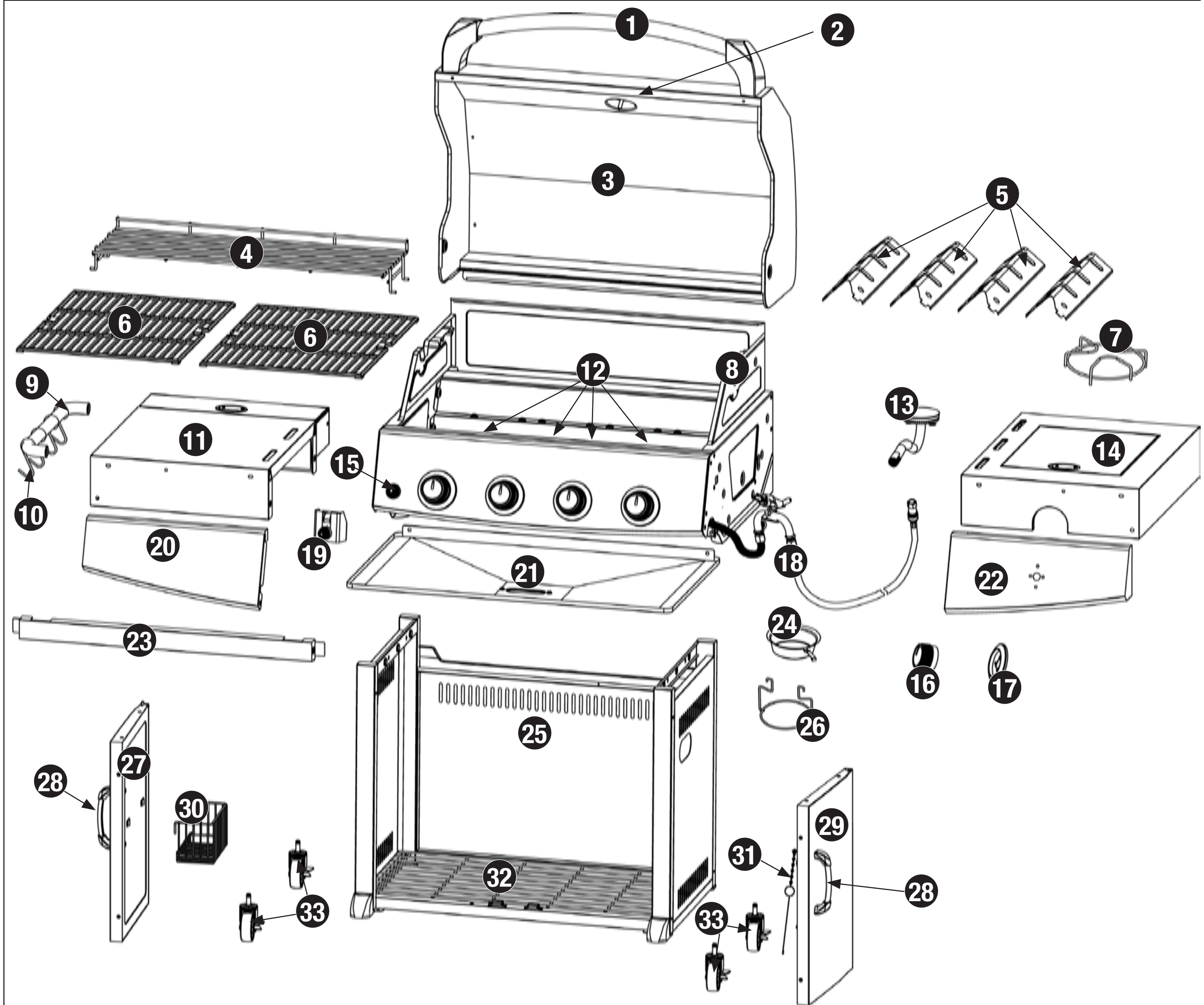
Fixez les portes et le panier à condiments



Liste des pièces

1	Poignée du couvercle	55-08-196
2	Indicateur de température	55-08-164
3	Couvercle	55-08-195
4	Grille de réchauffage	55-08-166
5	Plaque de diffusion de chaleur (4)	55-08-168
6	Grille de cuisson (2)	55-08-167
7	Grille du brûleur latéral	55-07-479
8	Cuve du barbecue	55-08-165
9	Porte-ustensiles	55-07-485
10	Crochets du porte-ustensiles	55-07-729
11	Tablette gauche	55-08-169
12	Brûleur principal (4)	55-08-170
13	Brûleur latéral	55-08-171
14	Tablette droite	55-08-172
15	Bouton de l’allumeur	55-07-448
16	Bouton de commande (5)	55-08-173
17	Enjoliveur du bouton de commande	55-08-174
18	Régulateur et tuyau	55-08-177
19	Allumeur	55-08-111
20	Panneau avant de la tablette gauche	55-08-175
21	Bac à graisse	55-08-176
22	Panneau avant de la tablette droite	55-08-178
23	Barre de support avant du chariot	55-08-179
24	Godet collecteur de graisse	55-08-182
25	Chariot	55-08-211
26	Support du godet à graisse	55-08-182
27	Porte gauche	55-07-451
28	Poignée de porte (2)	55-08-185
29	Porte droite	55-07-470
30	Panier à condiments	55-08-186
31	Tige d’allumage	55-07-459
32	Grille de fond du barbecue	55-08-214
33	Roue (4)	55-07-491

Vue éclatée

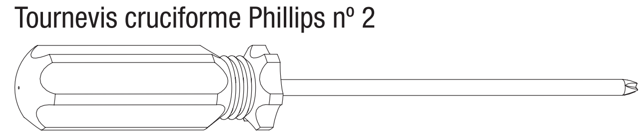


Quincaillerie

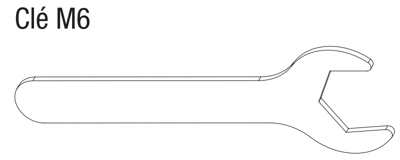
A	Vis	Niquelée, à tête bombée Phillips, M4x8	4 pcs
B	Vis	Niquelée, à tête bombée Phillips, M5x10	10 pcs
C	Vis	Niquelée, à tête bombée Phillips, M6x20	7 pcs
D	Vis	Niquelée, à tête bombée Phillips, M6x65	2 pcs
E	Boulon	Niquelé, à tête hexagonale, M6x16	8 pcs
F	Pile AA		1 pc

Outils requis pour l’assemblage (fournis)

Tournevis cruciforme Phillips nº 2



Clé M6



DANGER

En cas d'odeur de gaz:
1. Fermer le robinet de gaz alimentant l'appareil.
2. Éteindre toute flamme.
3. Ouvrir le couvercle
4. Si l'odeur persiste, s'éloigner de l'appareil et contacter immédiatement le fournisseur de bouteilles de gaz ou les pompiers.

AVERTISSEMENT

POUR VOTRE SÉCURITÉ:
Ne pas utiliser ni entreposer de l'essence ou des liquides présentant des vapeurs inflammables dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.

⚠ **DANGER:** Le non-respect des avis de danger, des mises en garde et des consignes de sécurité de ce manuel risque de provoquer un incendie ou une explosion et d'entraîner des dégâts matériels, des blessures graves voire la mort.

⚠ **AVERTISSEMENT:**

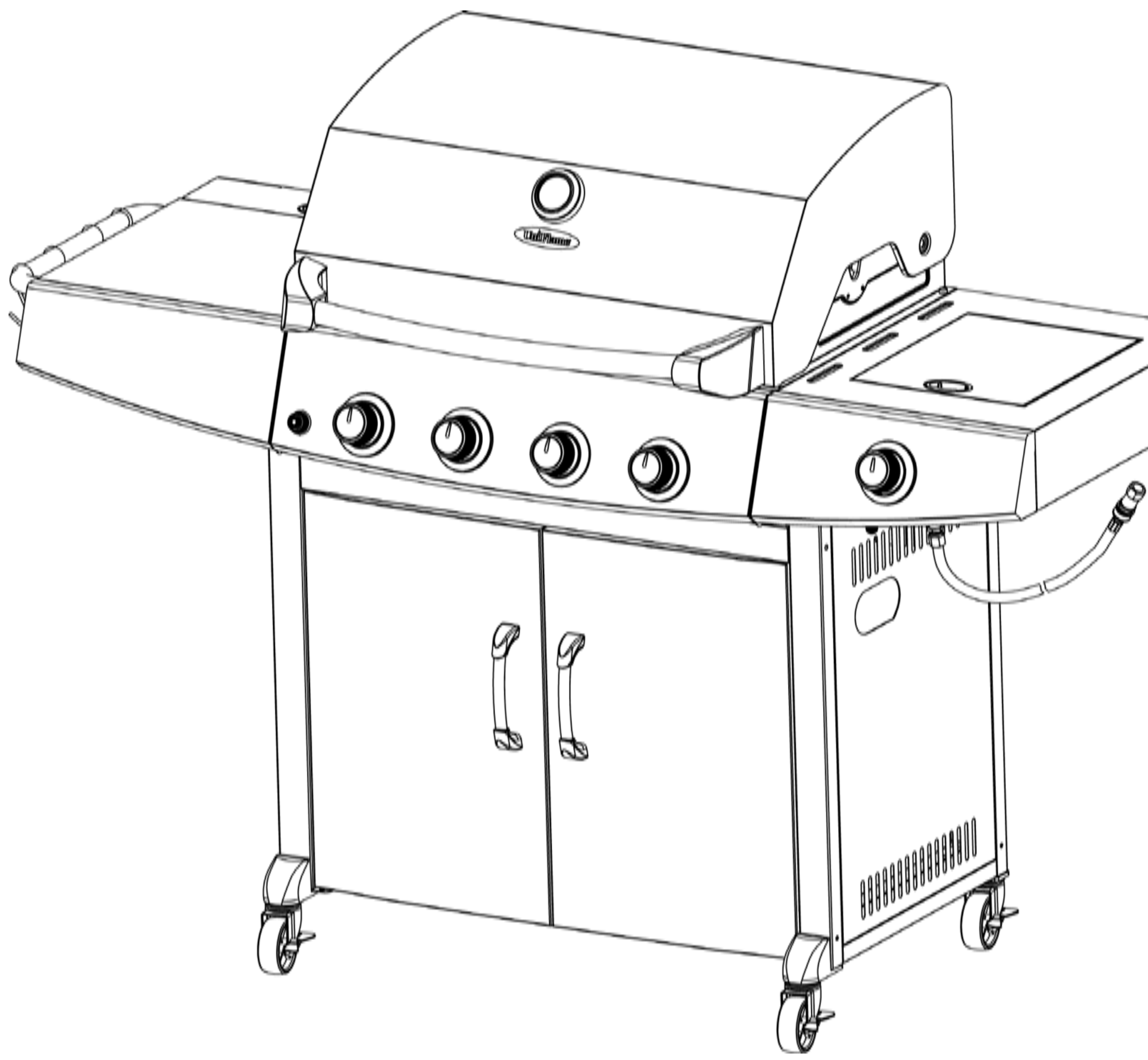
- ⚠ Ce barbecue doit être utilisé uniquement à l'extérieur et ne doit pas être utilisé dans un immeuble, un garage ou tout autre espace clos.
- ⚠ NE PAS utiliser ou allumer cet appareil à moins de 2,43 m de tout mur, construction ou immeuble.
- ⚠ Ce barbecue N'est PAS destiné à un usage commercial.
- ⚠ Ce barbecue doit être utilisé uniquement avec du gaz naturel (NG). Toute utilisation de gaz propane avec ce barbecue ou tentative de conversion au gaz propane de ce barbecue est dangereuse et annulera la garantie.
- ⚠ L'installation ou toutes réparations devraient être effectuées par une personne qualifiée.
- ⚠ Caractéristiques du gaz naturel (GN) :
  - a. Le gaz naturel est un gaz inflammable et dangereux si ce dernier n'est pas manipulé correctement. Il est indispensable de connaître les caractéristiques du gaz avant d'utiliser tout appareil au gaz naturel (GN).
  - b. Le gaz naturel qui risque d'exploser sous pression, est plus lourd que l'air, se dépose et demeure au sol.
  - c. Le gaz naturel à son état original est inodore. Pour votre sécurité, une odeur se rapprochant du chou avarié a été ajouté.
  - d. Tout contact du gaz naturel avec la peau peut provoquer des engelures.
  - e. Les consignes ci-dessus doivent être strictement respectées et le non respect de ces consignes risque de provoquer un incendie et d'entraîner des dégâts matériels ou des blessures graves, voire la mort.
- ⚠ Ne jamais essayer de raccorder ce barbecue au circuit de gaz naturel d'une caravane ou d'une autocaravane.
- ⚠ La prise d'alcool, de médicaments ou de drogues risque de nuire à l'aptitude de l'utilisateur à assembler ou à utiliser cet appareil en toute sécurité.
- ⚠ Ne jamais utiliser de gaz propane, de charbon de bois, de liquide allume-barbecue, de pierre de lave, d'essence, de kérosène ou d'alcool avec ce barbecue.
- ⚠ Votre barbecue a été vérifié en usine afin de s'assurer que les raccords ne présentent aucune fuite. Vérifier à nouveau tous les raccords car il est possible qu'ils se soient desserrés lors du transport.
- ⚠ Vérifier que l'appareil ne présente aucune fuite même si ce dernier a été assemblé pour vous par quelqu'un d'autre.
- ⚠ Ne pas utiliser le barbecue en cas de fuite de gaz. Toute fuite de gaz risque de provoquer un incendie ou une explosion.
- ⚠ Il est obligatoire de suivre toutes les procédures de détection de fuite avant d'utiliser cet appareil. Afin d'éviter tout risque d'incendie et d'explosion lorsque l'on recherche une fuite :
  - a. Effectuer toujours un test d'étanchéité avant d'allumer l'appareil et à chaque fois que l'appareil est rebranché pour l'utilisation.
  - b. Interdiction de fumer. Ne pas utiliser ni laisser de sources d'ignition à proximité du barbecue lorsque l'on recherche une fuite.
  - c. Effectuer le test d'étanchéité en plein air, dans un emplacement bien aéré.
  - d. Ne pas utiliser d'allumettes, de briquets ou de flamme nue afin de rechercher une fuite.
  - e. Ne pas utiliser le barbecue avant d'avoir réparé toutes les fuites. S'il s'avère impossible d'arrêter une fuite, coupez le gaz en fermant le robinet principal de la conduite d'arrivée de gaz naturel. Contacter un réparateur ou votre fournisseur local de gaz naturel.
- ⚠ Ce barbecue à gaz et son robinet d'arrêt doivent être déconnectés de la tuyauterie de gaz chaque fois qu'un test de pression du système est effectué à une pression excédant 1/2 psi (3.5kpa).
- ⚠ Le barbecue à gaz doit être isolé de la tuyauterie de gaz en fermant le robinet d'arrêt manuel durant la vérification de pression de la tuyauterie de gaz à des pressions égales ou inférieures à 1/2 psi (3.5kpa).
- ⚠ Effectuer toujours un test d'étanchéité au niveau des points de raccordement de la tuyauterie du gaz lors de toute réparation ou opération d'entretien. Ne jamais utiliser de flamme nue afin de rechercher une fuite. Ne pas fumer lors du test d'étanchéité.
- ⚠ Ne pas utiliser ni entreposer d'essence ou de liquides et autres vapeurs inflammables à moins de 7,62 m de cet appareil.
- ⚠ Ne pas utiliser le barbecue en présence de vapeurs et émanations explosives. Veiller à ce que la zone autour du barbecue demeure dégagée et dépourvue de matières combustibles, d'essence et d'autres liquides et vapeurs inflammables.
- ⚠ La distance de sécurité minimum entre l'appareil et toute construction combustible est de 53 cm sur les côtés et de 53 cm à l'arrière. Ne pas utiliser cet appareil sous une structure combustible suspendue ou en saillie.
- ⚠ Il est primordial que le panneau des soupapes de contrôle du barbecue, les brûleurs et les passages par où l'air circule demeurent propres. Vérifier le barbecue avant chaque utilisation.
- ⚠ Ne modifier en aucune façon le barbecue.
- ⚠ Ne pas utiliser le barbecue à moins qu'il ne soit COMPLÈTEMENT assemblé et que les pièces ne soient toutes fixées et serrées.
- ⚠ Ce barbecue doit être vérifié et nettoyé en entier régulièrement. Nettoyer et inspecter le tuyau à chaque fois, avant d'utiliser l'appareil. En cas d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuite, le tuyau doit être remplacé avant que cet appareil ne soit mis en fonctionnement.
- ⚠ Utiliser uniquement le régulateur et le tuyau fournis. Le régulateur et le tuyau de rechange doivent être ceux spécifiés par le fabricant.
- ⚠ Utiliser uniquement des pièces agréées de l'usine Blue Rhino Global Sourcing, Inc. L'emploi de toute pièce non agréée peut être dangereuse et entraînera l'annulation de la garantie.
- ⚠ Ne pas utiliser cet appareil avant de lire le chapitre « Fonctionnement » de ce manuel.
- ⚠ Ne pas toucher les pièces métalliques du barbecue avant qu'il n'ait complètement refroidi (attendre environ 45 minutes) afin de ne pas se brûler à moins de porter des vêtements de protection (gants, maniques, attirail de barbecue, etc.).
- ⚠ Lors de la cuisson, conserver toujours à portée de main des articles ou matières capables d'éteindre le feu. En cas de feu de graisse, ne tentez pas d'éteindre le feu avec de l'eau. Utiliser un extincteur à poudre BC ou étouffez le feu avec de la terre, du sable ou du bicarbonate de soude.
- ⚠ Ne pas installer ni utiliser cet appareil à bord d'un bateau ou d'un véhicule récréatif.
- ⚠ Ne pas utiliser le barbecue par grand vent.
- ⚠ Ne jamais se pencher au-dessus du barbecue pour l'allumer.
- ⚠ Ne jamais laisser un barbecue allumé sans surveillance surtout si des enfants ou des animaux domestiques et de compagnie se trouvent à proximité.
- ⚠ Ne pas essayer de déplacer le barbecue quand il est allumé. Laisser le barbecue refroidir avant de le déplacer ou de le remiser.
- ⚠ Veiller à toujours ouvrir le couvercle du barbecue lentement et avec précaution car la chaleur et la vapeur piégées à l'intérieur risquent de provoquer de graves brûlures.
- ⚠ Placer toujours le barbecue sur une surface plane et dure. Il est déconseillé de le placer sur de l'asphalte ou du bitume.
- ⚠ Placer les tuyaux de gaz le plus loin possible des surfaces chaudes et de l'égouttage des graisses brûlantes.
- ⚠ Veiller à ce que les câbles et cordons électriques demeurent toujours loin du barbecue lorsqu'il est chaud.
- ⚠ Ne pas utiliser le barbecue pour se chauffer ou pour cuisiner à l'intérieur. Des émanations TOXIQUES peuvent s'accumuler et provoquer l'asphyxie.
- ⚠ Après une période de remisage ou si le barbecue n'a pas été utilisé pour une certaine période, s'assurer qu'il n'y a pas de fuite et que les brûleurs ne sont pas bouchés. Vérifier également que le tuyau ne présente pas de traces d'abrasion, d'usure ou de coupures.
- ⚠ Le fait de ne pas maintenir le couvercle ouvert lors de l'allumage des brûleurs du barbecue ou de ne pas attendre 5 minutes afin que le gaz se dissipe au cas où le barbecue ne s'allume pas, risque de provoquer un retour de flammes explosif.
- ⚠ Lorsque le barbecue n'est pas utilisé, coupez le gaz à la source en fermant le robinet principal de la conduite d'arrivée de gaz naturel.
- ⚠ Ne jamais utiliser le barbecue sans avoir installé auparavant les diffuseurs de chaleur.
- ⚠ Veiller à toujours utiliser un thermomètre à viande afin de s'assurer que la nourriture est cuite à une température adéquate.
- ⚠ Ce barbecue est conçu pour fonctionner à une pression de sortie de 7 po. (17,7 cm) colonne d'eau.
- ⚠ Porter des gants de protection pour assembler cet article.
- ⚠ Ne pas forcer les pièces les unes dans les autres afin d'éviter toute blessure et éviter d'endommager cet article.
- ⚠ Ne jamais recouvrir la zone de cuisson avec du papier d'aluminium.
- ⚠ Les consignes ci-dessus doivent être strictement respectées et le non respect de ces consignes risque de provoquer des dégâts matériels ou d'entraîner des blessures graves voire la mort.

UniFlame®

MANUEL D'UTILISATION

Barbecue d'extérieur au gaz naturel

Modèle nº GBC850WNG-C



AVERTISSEMENT

POUR VOTRE SÉCURITÉ:

Pour usage à l'extérieur seulement
(hors de tout abri clos)

AVERTISSEMENT

POUR VOTRE SÉCURITÉ:

1. **Toute installation défectueuse ou modification incorrecte ainsi que tout mauvais réglage ou entretien incorrect risque d'entrainer des blessures ou des dégâts matériels.**
2. **Lire complétement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant de procéder à la maintenance de l'appareil ou à son entretien.**
3. **Le système d'arrivée de gaz doit être installé par une personne qualifiée. Une installation incorrecte présente des risques et peut entraîner des blessures corporelles ou dommages matériels. Veuillez contacter votre fournisseur de gaz naturel local pour ces services.**
4. **Le non-respect de ces consignes risque de provoquer un incendie ou une explosion et entrainer des dégâts matériels, des blessures graves voire la mort**

Table des matières

L'utilisation et l'installation de cet appareil doivent être conformes aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, suivez le *Code national du gaz et des combustibles, les normes ANSI Z223.1/NFPA 54, CAN/CGA-B149.1 et le Code d'installation du gaz naturel et du propane.*

Avant l'installation, contactez votre municipalité pour les codes de bâtiment locaux ainsi que votre service local des incendies pour la vérification de l'installation.

Fabriqué à partir de 70% de bagasse de canne à sucre

(résidu de pulpe de canne à sucre sans danger pour l'environnement)

DESIGN CERTIFIED®

CERTIFIED®

Fabriqué en Chine pour:
Blue Rhino Global Sourcing, Inc
Winston-Salem, NC 27104 États-Unis
1.800.762.1142, www.bluerhino.com

GBC850WNG-C-OM-102 EF